

御茶ノ水の日本茶レストラン、千代田区観光大使「リラックマ」コラボメニュー発売
お茶料理でおもてなし！リラックマがくつろぐ“和出汁”キーマカレーや、
コリラックマの大好物“イチゴ”と抹茶を合わせた日本茶パフェ販売
3キャラクターをイメージした日本茶ラテ3種も登場

創業123年のホテル・レストラン運営の老舗、龍名館グループは、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」(千代田区神田駿河台3)で、千代田区観光協会観光大使に就任したリラックマとのコラボメニューを展開します。

期間は2022年3月14日(月)から5月31日(火)まで、リラックマが寝そべる姿が可愛い和風のキーマカレーなどフード2種と、キャラクターをイメージした日本茶ラテ3種を提供します。コラボメニューのご注文時は、千代田区観光協会観光大使として千代田区を案内しているリラックマ達のイラストを使用したオリジナルのペーパーランチョンマット(全2種、ランダムでお渡し)を特典に付けます。コラボメニューを撮影する際の背景に使用することもオススメです。



日本茶を使ったメニューでリラックマをイメージ
※ぬいぐるみは付属しません

ビーズクッションでくつろぐリラックマをイメージした和出汁キーマカレー

イチオシの「リラックマカレー」(税込1,500円・1日20食限定)は、リラックマがお気に入りの黄色いビーズクッションでくつろぐ姿が可愛いキーマカレーです。リラックマはほうじ茶で炊いた茶飯をベースにし、クッションを炒り卵で再現しています。

味の決め手は和風の出汁(だし)で、北海道産昆布と、厚さの異なる2種の鰹節を使用。茶飯との相性も抜群です。食べるのが惜しいぐらいの見た目の可愛さを裏切る、和食の料理人が手がける本格派の和風キーマカレーです。

リラックマの傍らには、ひめにんじん、ペコロス、ミニトマト、ブロッコリー、ヤングコーン、ウズラの玉子を色とりどりに盛り付けます。



大好物の“イチゴ”に囲まれたコリラックマが可愛い♪日本茶パフェ

「コリラックマパフェ」(同1,700円・1日15食限定)は、コリラックマ型のミルクプリンが可愛い、“抹茶パフェ”です。

コリラックマの大好物であるイチゴをジュレやホイップにして、抹茶ジュレと抹茶を使用した酒茶ケーキ、抹茶あられやクルミの飴煮などの和素材を重ねています。

可愛い見た目と、甘酸っぱいイチゴと抹茶の風味を楽しめるスイーツです。



リラックマ、コリラックマ、キイロイトリをイメージしたオリジナル日本茶ラテ 3 種

キャラクター(リラックマ、コリラックマ、キイロイトリ)をそれぞれイメージした、冷たい3種の日本茶ラテ(同・各 900 円)も販売します。

「リラックマラテ」は、ハチミツのしっかりした甘みとほうじ茶の香ばしさを楽しめるラテです。ほうじ茶が持つリラックス効果で、リラックマのようにゆったり気分が味わえる一品です。



ほうじ茶は注文後に一杯ずつ、日本茶のプロである「茶バリエ」が淹れます。

同じく日本茶のプロが一杯ずつ淹れる日本茶を使い、コリラックマの大好物であるイチゴとリンゴに和紅茶を合わせた「コリラックマラテ」や、ゆずと生姜のコンフィチュールを深蒸し煎茶に合わせた「キイロイトリラテ」も販売します。

当店ホームページ限定で、3種のうちお好きな日本茶ラテと、「リラックマカレー」や「コリラックマパフェ」のセット(同 2,400 円～4,100 円)がご予約可能です。「リラックマカレー」と「コリラックマパフェ」は1日あたりの注文数が限られているため、前日までのご予約がオススメです。

千代田区観光大使を務める「リラックマ」と、

御茶ノ水に根ざす日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」について

「リラックマ」は、千代田区内にあるサンエックス(株)の人気キャラクターです。ごゆるりとリラックスする姿が、子どもから大人まで幅広い層の支持を集めます。2021年8月18日(水)には千代田区観光協会観光大使に就任し、「ちょっとよりみち ごゆるり ちよだ」をキャッチコピーに、オリジナルグッズ販売や情報発信など、千代田区の魅力を伝える活動を開始。

観光大使就任以降、区内でのコラボメニュー展開は初となります。

旅館創業以来123年間、御茶ノ水に本社を置く当グループは、2014年に、和のもてなしやくつろぎ、日本文化の基本となる「日本茶」を五感で味わっていただける日本茶レストランを開業しています。今回のコラボカフェでは、リラックマを模した可愛らしい期間限定お茶料理とドリンクで、千代田区を訪れる方をおもてなしします。

<「リラックマ観光大使フェア」概要>

開催店舗	店名: RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(レストラン 1899 お茶の水) 住所: 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 (ホテル龍名館お茶の水本店 1F)
販売期間	2022年3月14日(月)～5月31日(火)
提供時間	カフェタイム(14:00～18:00)、ディナータイム(18:00～21:00) ※営業時間変更の際はHPにてお知らせします ※コリラックマパフェはカフェタイムのみの提供とさせていただきます ※カフェタイムは、お席のご利用を90分とさせていただきます
備考	※仕入れ状況により、一部食材を変更する場合がございます ※全てのフェアメニューに、オリジナル絵柄(全2種、ランダムでお渡し)のペーパーランチョント付き

「リラックマカレー」 1,500 円(税込)、1 日 20 食限定

ほうじ茶で炊いた茶飯をリラックマ型に整え、北海道産昆布と厚さの異なる 2 種の鰹節の出汁を使用した和出汁キーマカレー。ひめにんじん、ペコロス、ミニトマト、ブロッコリー、ヤングコーン、ウズラの卵といった色とりどりの食材も盛り付ける
 ※仕入れ状況により、野菜の種類が変更となる可能性があります

「コリラックマパフェ」 1,700 円(税込)、1 日 15 食限定

下から、桜ジュレとイチゴのコンポートのミックス、抹茶ジュレ、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、栗の甘露煮、白玉、クルミの飴煮、白あん、抹茶あられ、おこし、ジャージー牛乳アイス、いちごホイップ、5 色あられ、イチゴ、ラズベリー、コリラックマ型のミルクプリン、計 15 種の素材を重ねたパフェ

キャラクターをイメージした日本茶ラテ 3 種(いずれもアイス) 各 900 円(税込)

(1) リラックマラテ	リラックマをイメージした、ハチミツ入りのほうじ茶ラテ。 ハチミツのしっかりした甘みとほうじ茶の香ばしさを楽しめます。ほうじ茶が持つリラックス効果で、リラックマのようなゆったり気分が味わえる一品です。
(2) コリラックマラテ	コリラックマの大好物、イチゴとリンゴを合わせた和紅茶ラテ。 和紅茶の花のような香りに、自家製イチゴソースとすりおろしたリンゴが加わり、味も見た目も華やかに。ほのかな酸味で、後味もすっきりしています。
(3) キイロイトリラテ	キイロイトリをイメージした、ユズと生姜入りのコンフィチュールを使用した深蒸し煎茶ラテ。 低温で淹れたうまみたっぷりの深蒸し煎茶のラテに、ユズと生姜のコンフィチュールを加え、甘すぎない大人の一杯に仕上げました。ユズの清涼感と生姜のほのかな苦みが後味を引き締めます。

公式 HP 限定 セット予約販売 (1)2,400 円(税込)、(2)2,600 円(税込)、(3)4,100 円(税込)

※前日 18:00 までの受付

(1) リラックマカレー セット	リラックマカレーと、キャラクターをイメージした日本茶ラテのセット。 ラテは、「リラックマラテ」「コリラックマラテ」「キイロイトリラテ」の 3 種から、お好きな 1 杯を選べます。
(2) コリラックマパフェ セット	コリラックマパフェと、キャラクターをイメージした日本茶ラテのセット。 ラテは、「リラックマラテ」「コリラックマラテ」「キイロイトリラテ」の 3 種から、お好きな 1 杯を選べます。
(3) リラックマフルセット	リラックマカレー、コリラックマパフェ、キャラクターをイメージした日本茶ラテの 3 品のセット。 ラテは、「リラックマラテ」「コリラックマラテ」「キイロイトリラテ」の 3 種から、お好きな 1 杯を選べます。 1899 オリジナルティーバッグ 10 種の中から、お好きな 3 つをプレゼントします。



※ぬいぐるみは付属しません

＜レストランについて＞

「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (レストラン 1899 お茶の水)」は、2014年8月1日にオープン。

「ミシュランガイド東京」に2015年から7年連続掲載の、全9室のジュニアスイートルームでもてなす小規模高級ホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」(2021年7月～当面の間休館)に併設する創作和食店です。



日本茶を飲むだけでなく、「日本茶」を「淹れる」「食べる」をコンセプトに、「飲むお茶」と「お茶料理」、「お茶スイーツ」を提供しています。

カフェ営業では、店舗専属のお茶の専門家「茶バリエ」が、茶釜を置いたカウンターキッチンで、お湯の温度管理をしながら、各茶葉に合わせて浸出時間を変え、茶を淹れます。厳選した日本茶15種に加え、日本茶をアレンジしたラテやティーソーダも、一杯ごとに手作りします。抹茶タルトやほうじ茶アイスなどの“お茶スイーツ”も好評です。ランチでは、“抹茶味噌”で味わう鯛茶漬けや、ほうじ茶で炊いた茶飯、“抹茶豆乳”で作ったポタージュ等を揃えます。夜は煎茶で香り付けしたローストビーフや茶葉を練りこんだソーセージ、抹茶ビールなどをお楽しみいただけます。



左から、定番人気の「1899 お茶パフェ」と「1899 抹茶タルト」

木目を基調とした落ち着いた店内32席と屋外テラス22席(通常時、店内48席とテラス32席)を設けています。

住所	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台3-4 (ホテル龍名館お茶の水本店1F)		
交通	JR「御茶ノ水駅」から徒歩3分、東京メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩1分		
営業時間	〈ランチ〉11:00～14:00、〈カフェ〉14:00～18:00、〈ディナー〉18:00～21:00 ※当面の間、土日祝のディナータイムは休業 ※営業時間変更の際は、HPにてお知らせします		
電話	03-3251-1150	HP	https://1899.jp/ochanomizu/
Instagram	instagram.com/1899_official/	ハッシュタグ	#RESTAURANT1899OCHANOMIZU

——— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ ———

(株)龍名館 広報担当 渡邊・山口・濱田(はまだ) TEL:03-5298-2988 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp
 広報事務局(Clover PR内) 富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net