

新茶の季節！日本茶レストランで「新茶フェア」開催  
＜茶バリエ＞が淹れる新茶4種や、新茶を使ったラテ・ソーダ割りを提供  
夏季限定、抹茶づくしのアフタヌーンティーも新登場  
茶畑で茶娘衣装を着て「新茶摘み」を体験するイベント実施（5/25）

創業126年、老舗のホテル・レストランを経営する(株)龍名館ホールディングスは、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)と、新橋の日本茶カフェ「チャヤ1899 東京」(港区新橋6)で、新茶を楽しむフェアを開催します。

期間は、2025年5月1日(木)から6月30日(月)までで、新茶4種を採れる時期に合わせて、順に提供します。

フェアでは、屋久島産や狭山産などの新茶4種や、好きな新茶2種を選んで飲めるセットのほか、6つの産地(掛川、本山、狭山、八女、知覧、串間または都城)の新茶を独自ブレンドして深蒸した煎茶「六煎茶」を使ったラテやソーダ割りを提供します。一部メニューを除きテイクアウトも用意します。お茶は全て、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が、注文を受けてから1杯ずつ丁寧に急須で淹れます。

5月3日(土)～11日(日)には、弊社のスタッフが静岡県富士市の茶畑で手摘みした新茶の葉を、天ぷらにして用意します。「レストラン1899 お茶の水」では、料理またはスイーツをご注文いただいたお客様に無料サービスします。「チャヤ1899 東京」では、朝食ビュッフェにて提供します。

5月25日(日)には、埼玉県狭山市の茶畑で、茶娘衣装を着て新茶の茶摘みと、摘みたての茶葉を使ったお茶づくりの体験会を開催します。この時期の茶畑でしか経験できない、毎年人気のイベントです。

フェア期間中、「レストラン1899 お茶の水」では、抹茶づくしのスイーツなどを盛り込んだ夏季限定の「抹茶アフタヌーンティープレート」(税込3,300円)を用意します。新緑の季節に合う色鮮やかなグリーンの一皿が美しく、新茶ともよく合います。提供期間は、5月1日(木)から8月31日(日)までです。



### 注文ごとに「茶バリエ」が急須で淹れる、新茶のラテやソーダ割りが登場

新茶4種は、鹿児島県屋久島産、静岡県掛川産、埼玉県狭山産の3種および、6つの産地(掛川、本山、狭山、八女、知覧、串間または都城)の新茶を独自ブレンドして深蒸した煎茶「六煎茶」1種(各同700円～)です。いずれも温・冷で提供します。

また、提供する新茶 4 種からお好きな 2 種を選んで飲むセット(同 1,100 円)も提供します。

そのほか、「六煎茶」の新茶にミルクを合わせた「新茶ラテ」(同 600 円)と、「六煎茶」の新茶をソーダ割りにした「新茶ソーダ」(同 600 円)を用意します。ソーダ割りは、新茶のフレッシュさと、ソーダのスカッとした爽快感を一度に楽しめます。

新茶は、採れる順に南から北へと、時期をずらして提供します。

## “茶娘衣装”を着て新茶摘み&お茶作り体験はいかが？ 埼玉県狭山市の茶畑で開催

5 月 25 日(日)には、狭山茶の本場である埼玉県狭山市の茶の製造販売「宮野園」が持つ茶畑に行き(現地集合・現地解散)、新茶摘みや、摘んだ新茶の葉を使った茶葉の手作りなど、茶畑ならではの体験ができるイベントを企画します。ご希望の方には、茶娘衣装を無料で貸し出します。



ランチには、「レストラン 1899 お茶の水」特製のお弁当を用意します。鮭の緑茶焼きや、てん茶をアクセントにしたシラスとウドのきんぴらなど、和食の料理人が考案したお茶料理を詰め合わせます。

当社が主催し、日本茶の魅力を知るためのワークショップ「1899 ティーカレッジ」の一環として開催します。参加費用は、税込 6,600 円です。

ご予約は 4 月 28 日(月) 16:00 から「1899 ティーカレッジ」の HP (URL: <https://1899.jp/tea-college/>) にて受け付けます。茶畑で新茶の香りに包まれる一日をお過ごしください。

## 新茶と合わせて楽しめる “抹茶づくし” のアフタヌーンティープレート

御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」では、抹茶づくしの「1899 アフタヌーンティープレート」(同 3,300 円)を、5 月 1 日(木)から 8 月 31 日(日)までの夏季限定で提供します。

「新茶フェア」中の 6 月 30 日(月)までは、新茶と一緒に味わえます。

同プレートは、夏を連想させる鮮やかな緑の和洋 9 品を一皿に盛り付けます。スイーツとセイボリーには、抹茶を使用しています。



イチオシは、「抹茶モンブラン」です。自家製「抹茶サブレ」の上に 抹茶のクリームで覆った“酒茶ケーキ 抹茶”と“柚子ゼリー”をのせ、仕上げに抹茶モンブランクリームを絞って、栗の甘露煮をトッピングしています。

その他、抹茶を溶かした白蜜を、冷やし固め、崩す工程を 4 回繰り返すことで、独特の食感とロドけをつくるかき氷や、“抹茶豆乳プリン”をベースにしたミニパフェなどがプレートに並びます。

セイボリー（塩気のある軽食）には、抹茶を練り込んだシュー生地には“抹茶タルタルソース”や生ハム、スモークサーモン、野菜を挟んだ新作の「抹茶シューバーガー」と、“抹茶ムース”とエビ、野菜の湯葉巻きを盛り付けます。

### 「新茶フェア」概要

開催店舗 <1>	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)		
	提供時間: 11:00~22:00 ※「新茶 2 種お試しセット」のみ 14:00~提供、問い合わせ: 03-3251-1150		
開催店舗 <2>	店名: CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)		
	住所: 〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)		
	提供時間: 11:00~17:00、問い合わせ: 03-3432-1890		
販売期間	2025 年 5 月 1 日(木)~6 月 30 日(月)		
備考	<p>※新茶 4 種の店内価格は、提供時間・提供店舗によって異なります</p> <p>※新茶の天ぷらサービスは、茶摘みの状況により提供開始日の変更となる可能性がございます。また、提供は期間中でも、準備数がなくなり次第終了となります</p> <p>※営業時間変更の際は HP にてお知らせします</p> <p>※混雑時には、お席の利用時間を制限させていただく場合がございます</p>		
新茶ドリンク		税込価格	
〈5 月 1 日(木)~6 月 30 日(月)提供〉		店内	持ち帰り
新茶 屋久島 (温・冷)	無農薬、有機栽培の希少品種「くりたわせ」。屋久島の豊かな自然を連想させる品種ならではの香りを楽しめる一品	700 円~	550 円
〈5 月 19 日(月)~6 月 30 日(月)提供〉			
新茶 掛川 (温・冷)	日本で一番多く栽培されている品種「やぶきた」。くせが少なくすっきりとした味わいと上品な香りが特徴です	700 円~	550 円
新茶 2 種お試し セット(温)	フェアで提供する新茶からお好きな 2 種を選べるセット。	1,100 円	—
〈5 月 26 日(月)~6 月 30 日(月)提供〉			
新茶 狭山 (温・冷)	キレのある渋みと華やかさを感じる香りが特徴の品種「ふくみどり」。	700 円~	550 円
〈6 月 2 日(月)~6 月 30 日(月)提供〉			
新茶 六煎茶 (温・冷)	全国のお茶の中から厳選した 6 種の新茶をブレンドし、強めの甘みの特徴	700 円~	600 円
新茶 六煎茶セット (温)	新茶 六煎茶に季節のお茶請け 3 品がついたセット	1,100 円 <1>のみ	—
新茶ラテ(温・冷)	新茶 六煎茶を濃く浸出し、ミルクを加えたラテ。新茶の濃厚な旨味と軽やかな渋味がミルクの甘味とマッチし、後味も引き締まっています	600 円	600 円
新茶ソーダ	新茶 六煎茶とソーダを合わせた、新感覚のドリンク	600 円	600 円
新茶の天ぷらサービス			
〈5 月 3 日(土)~5 月 11 日(日)提供〉			
スタッフが静岡県富士市の茶畑で手摘みした新茶の葉を、一口サイズの天ぷらにして用意。「レストラン 1899 お茶の水」では、料理またはスイーツをご注文いただいたお客様に、「チャヤ 1899 東京」では、朝食ビュッフェにて提供します			



### 日本茶セミナー「1899 ティーカレッジ」概要

名称	【埼玉県狭山市の茶畑にて開催】新茶摘みとお茶の手作り体験会！		
開催日時	2025年5月25日(日)10:30~14:00 ※雨天時は6月1日(日)へ振替、両日ともに雨天の場合は中止		
場所	宮野園(〒350-1315 埼玉県狭山市北入曽 25-2) ※現地集合・現地解散 アクセス:西武新宿線入曽駅から2.5km (タクシーのご利用がおすすめです)		
定員	先着 15名様	参加費	税込 6,600円
予約方法	2025年4月28日(月)16:00からHP( <a href="https://1899.jp/tea-college/">https://1899.jp/tea-college/</a> )で受付開始		
内容	お茶の畑と木の説明、摘み方の紹介／新茶摘み体験／摘みたての新茶の葉を使った茶葉の手作り体験／1899特製 お茶料理のお弁当でランチ／抹茶挽き体験またはほうじ茶作り体験		

### 「抹茶アフタヌーンティープレート」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)		
	提供時間:14:00~17:30(L.O.17:00) 、 問合せ:03-3251-1150		
販売期間	2025年5月1日(木)~8月31日(日)		
備考	※営業時間変更の際はHPにてお知らせします ※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 ※混雑時には、お席の利用時間を制限させていただく場合がございます ※6種の日本茶からお好きな1杯が付く「抹茶アフタヌーンティープラン」(同 3,800円)も来店 前日 18:00 までの完全予約制で販売します		

#### 「抹茶アフタヌーンティープレート」 3,300円(税込)

抹茶モンブラン	自家製の“抹茶サブレ”をベースに、“酒茶ケーキ 抹茶”と“柚子ゼリー”を抹茶クリームで覆い、自家製の抹茶モンブランクリームを絞って、栗の甘露煮をトッピング
抹茶かき氷	甘さ控えめのすっきりとした風味と抹茶のうまみを感じられる一品。トッピングは黒豆とぜんざい
抹茶豆乳プリン のミニ パフェ	自家製の“抹茶豆乳プリン”をベースに、ベリーソース、ローストした“酒茶ケーキ 抹茶”、おこし、抹茶あられ、抹茶クリームを重ねたミニパフェ
抹茶ランチ羊羹	抹茶ランチチョコレートと抹茶羊羹を二層にしたスイーツ
抹茶タルト	抹茶と豆腐を使用した、ヘルシーなチョコレートタルト
抹茶アイス	抹茶の程よい苦味と香りが楽しめる、宇治抹茶を使用したアイス
抹茶シューバーガー	抹茶を練り込んだ自家製のシュー生地、“抹茶タルタルソース”、生ハム、スモークサーモン、ミニトマトなどの野菜を挟みます
海老と抹茶ムースの 湯葉巻き	抹茶ムースとエビ、キュウリやニンジンなどの野菜を湯葉で巻いたセイボリー
果物	オレンジ、キウイ、パイナップルなど 3種を提供



## <「レストラン 1899 お茶の水」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」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。

木目を基調とした落ち着いたある店内40席と屋外テラス36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〉14:00～17:30、〈ディナー〉17:00～22:00 ※日曜・祝日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	<a href="https://1899.jp/ochanomizu/">https://1899.jp/ochanomizu/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/1899_official/">instagram.com/1899_official/</a>	ハッシュタグ	#RESTAURANT1899OCHANOMIZU

## <日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」について>

旅館を開業して120年以上の老舗、龍名館グループが運営する、「CHAYA 1899 TOKYO(チャヤ 1899 東京)」は、2020年2月21日にオープン。お茶がテーマのブティックホテル「ホテル 1899 東京」の1階にある日本茶専門カフェです。



「街の茶屋で、ゆるやかな時間を日常に」をコンセプトに、抹茶やほうじ茶、和紅茶など、日本茶のスイーツやパン、ラテなどを提供しています。

住所	〒105-0004 東京都港区新橋6-4-1 (ホテル 1899 東京1F)				
交通	「御成門駅」から徒歩6分、JR「新橋駅」徒歩10分、「大門駅」徒歩10分				
営業時間	11:00～17:00	フロア概要	店内36席	電話	03-3432-1890
HP	<a href="https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/">https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/</a>				

### 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 tel:050-3668-9894 mail:pr@ryumeikan.co.jp  
or 広報事務局(Clover PR内) 飯島、根岸、澤本  
tel:03-6452-5220 mail:ryumeikan-pr@cloverpr.net

### 本資料に使用している画像について

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ

<https://x.gd/baWIt>