

抹茶やほうじ茶を使ったヘルシーな“お茶料理”を提供

1品120円～、“からだ喜ぶ惣菜”をあれこれ、少しずつ

抹茶ジェラートやほうじ茶生チョコなど“お茶スイーツ”も充実！

新橋に、女性嬉しい「日本茶レストラン兼デリカテッセン」1/16 グランドオープン

ホテル、レストラン運営の老舗、1899年創業の(株)龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円)は、抹茶やほうじ茶を使った和洋の惣菜を提供する、「日本茶」をテーマにしたレストラン&デリカテッセン「DELI&BAR(デリ&バル)1899 TOKYO」を、2019年1月16日(水)にグランドオープンします。場所は、新橋・虎ノ門エリア(東京都港区新橋6-4-1)に当社が新規開業(昨年12/1)した、「お茶」がコンセプトのブティックホテル「ホテル1899 東京」の1F(路面店)です。

営業時間は11時30分から22時で、店内の広さは120平米(36.3坪)、席数は42席です。

“お茶料理”を軸に和洋の惣菜を提供！お茶スイーツや抹茶ビールも

新店舗のコンセプトは、「ヘルシーで美味しいものを、あれこれ、少しずつ楽しめる、お食事どころ」です。抹茶やほうじ茶など日本茶を使った日替わりの“お茶料理”を軸に、野菜を中心とした和洋の惣菜10種以上を、1品120円(以下税込表記)からと手ごろな価格設定で提供します。

栄養バランスにこだわった“ヘルシー惣菜”の数々を少しずつ選んで、抹茶パンや十八穀ごはん、茶粥と合わせて、お食事いただきます。

料理は全て、テイクアウト可能なデリメニューとしても提供します。

“お茶スイーツ”も充実しています。宇治産の本格抹茶やほうじ茶のジェラート、抹茶のバッフェルサンド、抹茶ロールケーキ、抹茶生チョコなどをお楽しみいただけます。

ドリンクのメインは、もちろん「日本茶」(500円～)です。真緑の見た目がインパクト大な「抹茶ビール」や、「玉露マティーニ」「抹茶モヒート」といった“お茶カクテル”など、日本茶を使ったアルコールメニューも揃えます。



世界的デザイン会社が内装を手掛ける“現代の茶屋”
木目調の優しい色合いの店内で、茶屋体験を...



左)オリジナルのお茶料理の数々と抹茶ビール 右)抹茶やほうじ茶を使用した“お茶スイーツ”も充実

内装は「ホテル 1899 東京」と同様に、世界的な建築デザイン会社(ゲンスラー・アンド・アソシエイツ・インターナショナル・リミテッド)が、「現代的に解釈された茶屋体験」をコンセプトに手掛けます。

茶屋の和傘をデザインした照明や、伝統的な茶箱を取り入れた、木目調の優しい内装です。また、柔らかな光が差し込む開放的な空間で、茶屋の縁側に腰をかけているような気持ちにさせる造りです。大きなテーブルから小さな席まで、42 席を、ゆったりと設けます。

男性の街のイメージが強い新橋に、ディナーでも女性が一人で楽しめる、新スポットです。

3 種のお茶ソーセージ、抹茶ポテサラ、抹茶豆乳スープなど、オリジナルのお茶料理ずらり

「美味しいものを、あれこれ、少しずつ」楽しめる手ごろな価格とポーション

メインからスイーツまで、オリジナルのお茶料理が多数、並びます。料理を少しずつ、手ごろな価格で提供するので、「色んなメニューをたくさん楽しみたい」という女性にぴったりのお店です。

“お茶料理”は、メインの「お茶ソーセージと彩り野菜のグリル」(400 円)と「グリルチキン抹茶チーズソース」(380 円)、惣菜の「抹茶ポテサラダ」(150 円)と「彩り野菜の碾茶(てんちゃ)オイルマリネ」(160 円)、スープの「抹茶豆乳スープ」(300 円)、ごはんの「茶粥」(200 円)などをラインナップします。

スイーツは、茶道に使われる本格抹茶(京都・宇治産)の「お濃茶ジェラート」(450 円)が一押しです。抹茶の苦みだけではない旨みを存分に味わっていただけます。

その他、抹茶のクリームと焼きマシュマロをサクサクとした生地に挟んだ「バッフェルサンド」(380 円)や、お茶とお酒で作る大人向けの「酒茶ケーキ抹茶」と「酒茶ケーキほうじ茶」(各 300 円)も用意します。

14:00 以降限定のおつまみならぬ“お茶まみ”には、緑茶・紅茶・番茶の 3 種の「1899 お茶ソーセージ 3 種盛り合わせ」(1200 円)や、ポテトフライに碾茶を振りかけた「フィッシュ&茶トッパス」(300 円)、燻製した信州地鶏の「抹茶レバーペースト」(300 円)など、お酒に合うアラカルトが揃います。



緑色の“抹茶ポテサラ”など
“日本茶デリ”の数々を食べ比べ♪



彩り豊かなデリが並ぶショーケース

昼も夜も惣菜選べる 1 汁 4 菜の“お食事セットあり”!

昼も夜も、1 汁 4 菜の“お食事セット”(980 円)を提供します。11 種のデリメニューからメイン 1 品、惣菜 3 品、スープ 1 品、主食 1 品の計 6 品を選べる、“ワンプレートごはん”です。「お酒が飲めないから、夜のレストランは入りにくい」といった心配がありません。飲み屋街の多い新橋で、飲めない人も、飲まないシーンでも、気軽に入れる 1 軒です。

「デリ 5 種セット」と「1 汁 4 菜」のテイクアウトも! 持ち寄りパーティーにオススメ

テイクアウトでは、デリメニュー 8 種から 5 種を組み合わせられる、お得な“デリセット”(600 円)を提供。友達集まっの持ち寄りパーティーにもオススメです。ランチ時間(11:30~14:00)には 1 汁 4 菜の“ランチボックス”(780 円)も。職場ごはんや家でのお惣菜等、からだに優しいデリは使い方も自由です。

夜は抹茶ビールや抹茶モヒート、玉露マティーニなど“お茶カクテル”提供

アルコールの絶品メニューは、抹茶を独自ブレンドした真緑の「抹茶ビール」(790円)。ホップと抹茶の苦味の調和が美味しい1杯です。深い緑色の強烈な見た目も特長で、写真映えの良さも抜群です。

その他、玉露で作った氷をジンに浮かべ、“玉露氷”が溶けると味の変化を愉しめる「玉露マティーニ」(1000円)や、抹茶と“和のハーブ”である大葉を使った「抹茶モヒート」(1000円)など、4種の“日本茶カクテル”も提供します。

ノンアルコール派には、“抹茶モヒート風”の「ティーライム」や、「ノンアルコール抹茶ビール」がオススメです。お酒に合うおつまみとともに、BARタイムも満喫できます。



夜は抹茶入りカクテルも提供

“茶バリエ”が、10種から選べるお茶を提供

日本茶メニューは、香り高い玉露や深蒸し煎茶、優しい味わいの国産紅茶“和紅茶”など、全10種を提供します。当店専属の日本茶のプロ「茶バリエ」と茶農園の共同開発による、ほうじ茶と麦茶を独自ブレンドした江戸番茶や、全国のお茶の中から厳選した6種をブレンドした強めの甘みの特徴の深蒸し煎茶など、1899オリジナルのお茶もお召し上がりいただけます。

10種中、9種のお茶は、テイクアウトできます。ティーバッグは全10種1袋108円でご用意します。

11時30分から22時まででは通し営業、ちょっと遅めのランチなど使い勝手抜群

営業は11時30分から22時までで、使い勝手抜群の通し営業(昼休憩なし)です。オープン時間中は常時、デリメニュー17種(メイン3、惣菜8、スープ3、主食3)、サラダ3種とスイーツ9種を楽しめます。

レストランは、新規開業(12/1)した「ホテル1899東京」に併設

新ホテルのテーマは「お茶」！客室で“茶屋体験”、茶道モチーフのデザインも随所に

レストラン「DELI&BAR(デリ&バル)1899 TOKYO」は、当社龍名館が、昨年2018年12月1日に新規開業した「ホテル1899(イチハチキュウキュウ)東京」に併設する形で、今回グランドオープンします。

「ホテル1899東京」は、「お茶」をテーマに、日本らしさを打ち出したブティックホテルです。当社の創業年を冠したブランド「1899」の第1号ホテルで、敷地面積は約370平米、地上9階建て(延べ床面積約2400平米)、客室数は63室です。

場所は、銀座・六本木・丸の内など、人気の観光地に近い好立地です。羽田空港からタクシーで約20分の近さで、JRやメトロなど4駅が徒歩圏内にあるアクセスの良さも売り出します。国内利用(観光、ビジネス)のほか、急増している訪日外国人もターゲットに運営します。

客室(3F-9F)は、「茶屋をイメージした庵(いおり)」をコンセプトにした、個性的な4種のデザイナーズルームを用意。縁側付き、茶せんモチーフのインテリアなど、モダンにアレンジされた“お茶文化”を感じていただけます。



腰をかけてくつろげる
「茶屋の縁側」付きの客室



レストラン料理兼テイクアウト可能なデリメニュー ※スイーツのみテイクアウト不可

※価格は税込表記 ※メニューは日替わりのため、一例です

メイン	お茶ソーセージと彩り野菜のグリル	緑茶・番茶・紅茶の3種のソーセージ	400円
	グリルチキン 抹茶チーズソース	緑色の抹茶&チーズのソースをかけたチキン	380円
	さば味噌煮	優しい味の鯖の味噌煮	380円
総菜	抹茶ポテトサラダ	抹茶を使った緑色のポテサラ	150円
	彩り野菜の碾茶オイルマリネ	碾茶のテアニンでリラックス効果も	160円
	ミル挽き煎茶の白和え	白和えに煎茶を挽いて加えたひと品	160円
	かぼちゃとカッテージチーズのスイーツサラダ(180円)、キヌアの豆サラダ(180円)、ひじき煮(120円)、サーモンと茸のマリネ(220円)、わさび菜お浸し(120円)		
メインサラダ	ローストポークのサラダ	ビタミン・ミネラル・タンパク質などの栄養素が、 バランスよく含まれるパワーサラダ	480円
	スモークサーモンのサラダ		480円
サラダ	海藻×チアシードサラダ(120円)、ねばねば野菜×キヌアサラダ(120円)		
スープ	抹茶豆乳スープ	抹茶香る豆乳仕立てのスープ	300円
	生姜入りきのこと寒天のスープ(250円)、豚汁(250円)		
ごはん	十八穀ごはん(150円)※白米に変更可、茶粥(200円)		
パン	抹茶プルマン(抹茶パン)、パンプキンローフ、ロイヤルローフ、竹炭プルマン、シリアルローフ、プルマンセサミの6種からお好きな組み合わせで2枚(150円)		
セット	一汁四菜セット(メイン1、惣菜3、スープ1、主食1の計6品をワンプレート提供) ※ランチ時間(11:30~14:00)は、江戸番茶と水出し緑茶の飲み放題付で提供		980円
	テイクアウトの一汁四菜セット(3種から選べる、日替わりのランチボックス) ※ランチ時間(11:30~14:00)は、江戸番茶と水出し緑茶付で提供		780円
	デリ5種セット(総菜から5品を選択) ※店内でのお食事およびテイクアウト双方とも可		600円
	サラダランチセット(メインサラダ1、惣菜1、スープ1、主食1の計4品をワンプレートで提供) ※ランチの時間(11:30~14:00)は、江戸番茶と水出し緑茶付で提供		980円
スイーツ (テイクアウト不可)	宇治産お抹茶使用 お濃茶ジェラート	本格抹茶(京都・宇治産)を使用	450円
	酒茶ケーキ抹茶	抹茶と日本酒を使用したパウンドケーキ	300円
	バップェルサンド(抹茶)	抹茶クリームとマシュマロをサクサクの生地でサンド	380円
	ほうじ茶ロールケーキ(冬季限定)	添加物不使用、プームのほうじ茶のロールケーキ	300円
	抹茶ロールケーキ(300円)、酒茶ケーキほうじ茶(300円)、酒茶ケーキ紅茶(300円)、濃厚抹茶生チョコ・濃厚焙茶生チョコ(300円)、抹茶あんみつ(380円)、抹茶おしるこ(380円)		
おつまみ ※14:00以降のみ	抹茶レバーペースト	燻製した信州地鶏の抹茶レバーペースト	300円
	1899 お茶ソーセージ3種盛り合わせ	緑茶・紅茶・番茶を練りこんだ3種のソーセージ	1200円
	フィッシュ&茶トッパ	碾茶をまぶしたポテトフライが美味	300円
	スモークチーズとナッツ(300円)、ミックスオリーブ(300円)		

ドリンクメニュー

日本茶 (右は産地)	—	六煎茶	厳選した6種をブレンドした深蒸し煎茶、甘み強め	750円
	八女 (福岡)	玉露	お茶ならではの旨みが楽しめます	500円



狭山 (埼玉)	紅優香	渋みが少なく甘みを感じる優しい味と香りの和紅茶	500 円
	狭山火入れ	古来の「狭山火入れ」で仕上げた深蒸し煎茶	500 円
	やさしさ	釜炒りほうじ茶と2種の棒ほうじ茶の計3種ブレンド	500 円
	ほがらか	ローズヒップ・ハイビスカス等をブレンドした和紅茶	500 円
	ぼかぼか	和紅茶とショウガのブレンド	500 円
	和み	和紅茶とレモングラスのブレンド	500 円
	清らか	和紅茶とユズのブレンド	500 円
—	江戸番茶	二条麦と3種のほうじ茶をブレンド	500 円
ビール	1899 抹茶ビール	抹茶を独自ブレンドした真緑のビール	790 円
	わびさびジャパンペールエール	緑茶とわびさびなどを組み合わせたクラフトビール	800 円
お茶 カクテル	マティーニ 1899	ドライジンに玉露で作った氷をフロート	1000 円
	侘び寂びスリング	玉露を漬けこんだドライジンを使用	1000 円
	ドラゴンモヒート	ミントではなく大葉を使った抹茶和風モヒート	1000 円
	御茶ノ水	梅酒、国産ウイスキー、燻した紅茶が決め手	1000 円
ノンアル メニュー	ティータイム	抹茶とソーダ等でユニークな“抹茶モヒート風”ドリンク	700 円
	ノンアルコール抹茶ビール	宇治産抹茶とノンアルコールビールのカクテル	720 円
	シャーリーテンプル	色鮮やかなノンアルコールカクテル	700 円
	1899 抹茶ラテ	もこもこの泡の抹茶ラテ。ほんのりとユズの香り	550 円
	コーヒー各種	ホット/アイスコーヒー、アメリカン、エスプレッソ	450 円
	ソフトドリンク各種	オレンジ、コーラ、など	400 円~
日本酒	一八九九	龍名館オリジナルの日本酒(価格は一合)	900 円
ワイン	白ワイン	Eギガル コートデュ・ローヌ・ブラン	2500 円
	赤ワイン	Eギガル コートデュ・ローヌ ルージュ	2500 円
	スパークリングワイン	高島ワイナリー 嘉 シャルドネスパークリング(200ml)	2000 円
ウイスキー	知多(800 円)、角(600 円)	梅酒	緑茶梅酒(550 円)、紅南高(650 円)

店舗概要

店舗名	DELI&BAR 1899 TOKYO (デリ&バル 1899 東京)		
住所	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1(ホテル 1899 東京 1F)		
交通	JR、東京メトロ、都営地下鉄、ゆりかもめ「新橋駅」から徒歩 9 分 都営地下鉄「御成門駅」徒歩 6 分/都営地下鉄「大門駅」徒歩 10 分 JR、東京モノレール「浜松町駅」から徒歩 13 分		
グランドオープン	2019 年 1 月 16 日	営業時間	11:30~22:00 (L.O.21:30)
定休日	年中無休		
平均単価	ランチ 1000 円、カフェ 800 円、ディナー 3000 円		
延床面積	120 平米(36.3 坪)	席数	店内 42 席
電話番号	03-3432-1890	HP	http://1899.jp/hotels/tokyo/deli-bar/

報道各位からのお問い合わせ先

(株)龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口 TEL:03-5298-2988 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 富田、福本、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net