

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

プレス向け試食会開催 1/15 (火) 13:00～、17:00～の二部制

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 東京」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(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。

つきましては、“日本茶デリ&バル”のグランドオープンを前に、プレス向けの試食会を、2019年1月15日(火)に開催します。時間は、13:00～と17:00～の二部制です。当日は、オススメのディナーメニューの盛り合わせと、3種のお茶スイーツ(抹茶とほうじ茶のロールケーキ、抹茶のバツフェルサンド)をご用意します。真緑の見た目がインパクト抜群の「抹茶ビール」もご試飲いただきます。また当日はホテル客室の内覧も受け付けますので、ご希望の際はスタッフまでお申し付けくださいませ。

お忙しい折かと存じますが是非、ご取材賜りますと幸いです。

“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、抹茶のバツフェルサンド、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、「玉露マティニー」「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。



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、ゆとりと設けます。



彩り豊かなデリが並ぶショーケース

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ヨ

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「抹茶ポテトサラダ」(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、抹茶のクリームをサクサクとした生地に挟んだ焼き菓子「バッフェルサンド」(380 円)や、お茶と日本酒で作る大人向けの「酒抹茶ケーキ」と「酒ほうじ茶ケーキ」(各 300 円)も用意します。

夜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)、燻製した信州産地鶏の「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。



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 品の計 5 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 種盛り合わせ」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 種を詰め合わせできる、お得な“デリセット”(600 円)を提供。友達集まった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。

夜は抹茶ビールや玉露モヒート、抹茶マティーニなど“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。

もちろん全てのお茶は、テイクアウトできます。ティーバッグも全種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東京」は、当社龍名館が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

一般向けグランドオープン前、プレス試食会について

店名	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) JR、東京メトロ、都営地下鉄、ゆりかもめ「新橋駅」徒歩 9 分／都営地下鉄「御成門駅」徒歩 6 分
日時	2019 年 1 月 15 日(火) 【1 部】13:00～14:30(受付 12:30)／【2 部】17:00～18:30(受付 16:30) ※11:30～18:30 まで、ホテル客室の内覧も承っております。 ご希望ございましたら、スタッフまでお申し付け下さいませ。
備考	試食会は、席の都合上、相席になる可能性があること、予めご了承くださいませ。

日本茶デリ&バル「DELI&BAR1899 東京」プレス試食会

2019 年 1 月 15 日(火) 出席ご連絡用紙

Mail : cloverpr@cloverpr.net Fax : 03-6452-5221

ご出席の際は会場設営等の都合上、申込フォーム(bit.ly/2GF22UZ)にご記載いただくか、以下の必要事項をメール(cloverpr@cloverpr.net)か、FAX(03-6452-5221)にて、ご返信いただけますと幸いです。お電話の際は、広報事務局(Clover PR 内)の担当:富田、福本(03-6452-5220)までお願い申し上げます。席数に限りがございますので、なるべく早くにご連絡を頂戴できますと幸いです。

ご出席回:	<input type="checkbox"/> 第一部(13:00～)	<input type="checkbox"/> 第二部(17:00～)	※受付各回 30 分前から
貴社名・部署名:			
氏名・ご参加人数:	(人数 1 人 ・ 2 人)	どちらかに○印をお願いいたします	
TEL:	Mail:		
携帯:	※当日のご連絡用に差し支えなければお書き下さい		



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
 <試食会当日のご連絡先/広報事務局 富田(070-2666-6165)、福本(070-6466-6062)>