報道資料　　2020 年 1 月 9 日

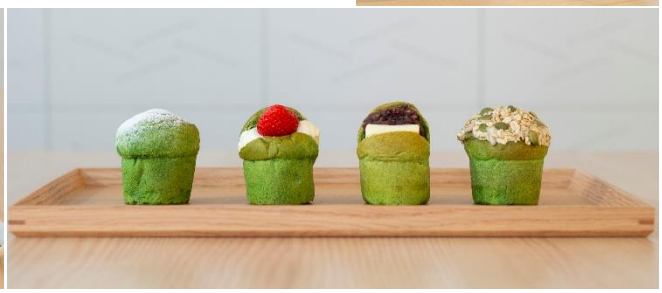
注文ごとにプロが 1 杯ずつ点てる「本気の抹茶」ラテや
「抹茶パン」「ほうじ茶ブラウニー」「宇治抹茶ジェラート」「酒茶ケーキ」等 提供
創業 120 年の老舗がカジュアルな「日本茶カフェ」 虎ノ門・新橋エリアに OPEN

旅館創業から120年続く老舗、ホテル・レストラン運営の龍名館グループ（東京都千代田区）は、抹茶やほうじ茶、和紅茶など、日本茶のスイーツやパン、ラテなどを提供する新店「CHAYA 1899 TOKYO（チャヤ・イチハチキュウキュウ・トウキョウ）」を、2020 年 2 月 21 日（金）にオープンします。

場所は、当グループが運営する、「お茶」がテーマのブティックホテル「ホテル 1899 東京」（港区新橋 6）の 1F です。営業時間は、11 時 30 分から 21 時です。

店内は、木目調に黒を配した“和モダン”のカジュアルな空間で、120 平米の広さに 38 席をゆったりと設けます。

新店舗は、一昨年（2018 年）12 月に開業したレストランの業態・店名を変更し、「街の茶屋で、ゆるやかな時間を日常に」をコンセプトに、“日本茶専門カフェ”として新しくオープンします。「ほうじ茶ラテ」や「抹茶パン」「ほうじ茶ブラウニー」などの新作で、スイーツやドリンクメニューを大幅に刷新します。



「茶バリエ」が作る本格派のラテをカップで手軽に…テイクアウトももちろん OK

「茶バリエ」が茶せんで点てる「本気の抹茶」ラテは、抹茶の量を 1g 単位で注文可

新店の目玉は、全国のお茶どころから厳選した上質な抹茶、ほうじ茶、和紅茶（国産の紅茶）などを使用した、日本茶専門店ならではの本格派ドリンク 10 種です。

「濃茶ラテ」（600 円～）（以下税込表記）は、当店専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が、注文ごとに 1 杯 1 杯、濃厚な抹茶を茶せんで点て、ミルクや豆乳に加えます。抹茶の量を 3 グラムから 6 グラムまで、1 グラム単位で選べるので、お好みの“マイ抹茶ラテ”を作っていただけます。

その他、濃く淹れたほうじ茶の香ばしさが際立つ「ほうじ茶ラテ」（500 円）や、新感覚の「抹茶ソーダ」（600 円）、華やかな紅茶がふんわり香る「和紅茶ソーダ」（同 500 円）など、多彩なお茶メニューが揃います。ほうじ茶も和紅茶も 1 杯ずつ、茶バリエが急須で淹れるこだわりです。和紅茶ソーダ以外はいずれも砂糖などの甘味を一切加えず、お茶本来の旨み、渋み、香りを最大限引き出します。和紅茶ソーダには、イヨカンのコンフィチュールで上品な甘酸っぱさを加えます。

店内には、抹茶を点てたり、お茶を淹れるための専用カウンターを設置。茶釜でお湯を沸かし、茶バリエが各茶葉に合わせて、最適な温度、浸出時間を管理します。ラテやソーダ割りに加えて、もちろん、急須で淹れる正統派の日本茶（煎茶ほか、650 円～）も用意します。

「抹茶パン」や「ほうじ茶ブラウニー」「酒茶ケーキ」など、パンもスイーツもお茶づくし

日本茶ドリンクと合わせるパンやスイーツも、“お茶づくし”です。

抹茶の風味をしっかりと感じる緑色が鮮やかな「抹茶パン」（300 円）は、100%国産小麦に北海道産の発酵バターと牛乳を合わせ低温長時間発酵し、静岡産抹茶を加えて、マフィン形にふんわりと焼き上げます。行列のできる高田馬場のパンとコーヒー店「馬場 FLAT」と共同開発した、当店オリジナルの逸品です。

抹茶とほうじ茶の 2 種の“お茶ブラウニー”は、濃厚なお茶の風味で、しっとりとした食感です。生地はグルテンフリーの米粉を使った、ヘルシーなスイーツです。

抹茶パンにイチゴやあんバターのトッピングも！パンと急須の新しい組み合わせを提案

その他、茶道でも使用される上質な宇治産抹茶をたっぷりと濃く、3.5%も使った「濃茶ジェラート」（450 円）や、お茶に日本酒やブランデーなどを加えて、甘さ控えめに仕上げた、大人の“酒茶ケーキ”3 種（抹茶と日本酒、ほうじ茶と日本酒、紅茶とワイン・ブランデー）などを提供します。

写真映え抜群！鮮やかな緑の「抹茶ビール」には、「お茶ソーセージ」を合わせて♪

夜は、“日本茶バー”としても、ご利用いただけます。

深い緑色の強烈な見た目で、写真映えも抜群の「抹茶ビール」（790 円）は、ビールに抹茶を合わせることで、独自のまろやかさと苦みが生まれる、ヘルシーなビアカクテルです。「抹茶ビール」には、緑茶・紅茶・番茶をそれぞれ練りこんだ 3 種の“お茶ソーセージ”を合わせるのがおすすめです。

毎日 21 時まで営業しているので、飲んだ後の「もう一杯」や、仕事帰りの「ちょっと 1 杯」の気分に、使い勝手の良い 1 軒です。

内装デザインは「茶屋」がテーマ！和傘モチーフの照明や伝統的な茶箱など

店内は、「現代的に解釈された茶屋体験」のデザインコンセプトを、そのまま残します。茶屋の和傘をモチーフにした照明や、伝統的な茶箱を取り入れた、木目調の優しい雰囲気が特長です。また、ガラス張りで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。明るい店内で、お一人利用にもおすすめです。

手土産も！レトロ可愛いパッケージの茶缶など、茶葉を常時 14 種、物販販売

店内には物販コーナーも設け、狭山、静岡といった全国のお茶農園から取り寄せたものや、八女や鹿児島産の茶葉を店舗独自でブレンドしたものなど、常時 14 種（ティーバッグ 10 種、茶缶 4 種）の茶葉を販売します。茶缶は、明治から大正時代にかけて日本茶を輸出する際に茶箱に貼られていた華やかなラベル「蘭字（らんじ）」をモチーフにした、オリジナルパッケージです。富士山や鶴、戎さんなどの日本画を描いたレトロ可愛いデザインで、ちょっとした手土産にオススメです。

メニュー（価格は税込表記）

ドリンク メニュー			
お茶使用ドリンク	濃茶ラテ （温／冷）	茶せんで点てた濃い抹茶をミルクに加えたラテ。抹茶の量は、3～6 グラムまで 1 グラム単位で選べます。 ※3～4 グラム 600 円／5 グラム 650 円／6 グラム 700 円	600 円～
	ほうじ茶ラテ （温／冷）	濃く淹れたほうじ茶をミルクに加えた香ばしいラテ	500 円
	和紅茶ラテ （温／冷）	和紅茶の茶葉のまろやかさを生かしたラテ	500 円
	抹茶ソーダ	抹茶の苦みと香り、炭酸の爽やかさがマッチした、新感覚ソーダ	600 円
	和紅茶ソーダ	華やかな香りの和紅茶と、イヨカンのコンフィチュールを合わせたソーダ	500 円
	※オプション…ラテの牛乳を豆乳に変更可能（50 円） ※全てテイクアウト可 ※スイーツメニューとセットで注文いただくと 100 円の割引になります		
急須で提供するお茶	深蒸し煎茶「六煎茶」	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が特徴	750 円
	和紅茶「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	700 円
	ほうじ茶「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	650 円
	※上記の急須で淹れたお茶メニューもテイクアウト可 ※スイーツメニューとセットで注文いただくと 100 円の割引になります		
お茶使用カクテル	1899 抹茶ビール	ホップと抹茶の苦味の調和が美味しい 1 杯。深い緑色の強烈な見た目も特長で写真映え抜群	790 円
	1899 抹茶ノンアルコールビール	宇治産抹茶とノンアルビールを掛け合わせ	720 円
日本酒	一八九九	龍名館グループオリジナルの日本酒	900 円（一合）
その他	プレミアムモルツ、ノンアルコールビール、ワイン（赤・白・スパークリング）など		450 円～
フード・スイーツ メニュー ※開業に向けてメニュー名が変更になる可能性がありますこと予めご了承くださいませ			
1899 抹茶パン プレーン		100%国産小麦に北海道産発酵バターと牛乳を合わせて低温長時間発酵し、静岡産抹茶を加えてマフィン形にふんわりと焼き上げています。小麦の風味に加えて、ほのかに香る抹茶がアクセントの逸品	300 円

1899 抹茶パン いちごミルク ※3/31 までの期間限定	抹茶パンに、濃厚なミルククリームとフレッシュなイチゴを挟みました	430 円
1899 抹茶パン あんバター	抹茶パンにあんことバターの鉄板の組み合わせ	380 円
1899 抹茶パン ホワイトチョコ＆シリアル	抹茶パンの上に、ホワイトチョコとシリアルをトッピング	330 円
酒茶ケーキ （抹茶／ほうじ茶／紅茶）	日本茶の奥深い香りを閉じ込め、日本酒やワイン、ブランデーでしっとりと焼き上げた、甘さ控えめの大人のパウンドケーキ	300 円
ジェラート（濃茶／抹茶／ほうじ茶／バニラ／季節のフレーバー）	茶道でも使用される上質な宇治産抹茶を 3.5%使用した「濃茶ジェラート」など、全 5 種	380 円 ※濃茶 450 円
米粉のブラウニー （黒きなこと抹茶／ほうじ茶）	グルテンフリーの米粉を使った無添加のヘルシーなブラウニー。しっとりとした軽い食感と濃厚なお茶の風味が特長	240 円
宇治どら焼き	宇治抹茶と三重県産の小麦粉を生地に使用して、国産素材にこだわった、ふっくらもっちりとした本格派のどら焼き	240 円
プリン	青森産のミルク、卵、砂糖のみ使用の無添加プリン	320 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	1,200 円
その他 （フライドポテト、からあげ、オリーブ、スモークチーズ）		300 円

店舗概要

店舗名	CHAYA 1899 TOKYO （チャヤ 1899 東京） ※旧店名：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）		
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 10 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 15 分		
オープン	2020 年 2 月 21 日（金）	定休日	なし
営業時間	11:30～21:00(L.O.20:30)	平均単価	700 円想定
延床面積	120 平米（36.3 坪）	席数	店内 38 席
電話番号	03-3432-1890	HP	https://1899.jp/hotels/tokyo/
備考	ホテル・レストランの運営は（株）龍名館、経営は（株）1899 ホスピタリティ（龍名館グループ）		

（店内パース） 和傘モチーフの照明や伝統的な茶箱など取り入れた、“茶屋”がテーマの内装デザイン

会社創業の年を冠したブランド「1899（イチハチキュウキュウ）」について

龍名館グループは、創業の年を冠したブランド「1899（イチハチキュウキュウ）」のホテルとレストランを都内で展開しています。地名が「お茶」に由来する「御茶ノ水」で創業し約 120 年、旅館と和食店の営業を通じ、日本文化のひとつである“日本茶”に関わってきました。今回の新店含む「1899」ブランドのレストラン 2 店では、急須で淹れるお茶の価値やその文化を発信する目的で、“日本茶”について気軽に学べるイベント※を、2019 年から定期開催しています。

（※イベント報道資料：www.ryumeikan.co.jp/press_release/20191112_1899.pdf）

「お茶」テーマ！ 客室で“茶屋体験”、お茶モチーフのデザインも随所に！
世界的デザイン会社が手掛ける“現代の茶屋”「ホテル 1899 東京」

新店舗「CHAYA 1899 TOKYO （チャヤ 1899 東京）」を併設する、「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。新橋・虎ノ門エリアに、2018 年 12 月 1 日に新規開業。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。

建物全体のデザインコンセプトは「現代的に解釈された茶屋体験」で、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）が手掛けています。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。

客室は、「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

「ホテル 1899 東京（HOTEL 1899 TOKYO）」 概要

住所	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1		
交通	「御成門駅」徒歩 6 分、JR「新橋駅」徒歩 10 分、「大門駅」徒歩 10 分 ほか		
客室数	客室 63 室、カフェ 1 軒	宿泊料金	23,000 円～
電話	03-3432-1899	HP	https://1899.jp/hotels/tokyo/

株式会社龍名館 会社概要

所在地	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4		
代表者	代表取締役社長 浜田敏男	創業	1899 年（明治 32 年） 6 月
資本金	50,000,000 円	事業内容	旅館・飲食店・不動産経営

―――― 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