

日本茶レストランで、イチゴ×桜×抹茶の新作スイーツ！
「さくらモンブラン」「さくらゼリーといちごのミニパフェ」など計8品、
“春”を盛り合わせた新作アフタヌーンティープレート発売
21層の「いちごとさくらの和パフェ」と3種の「さくら日本茶ラテ」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」で、イチゴと桜を使用した新作の“日本茶スイーツ”を販売します。期間は2022年3月1日(火)から4月30日(土)までで、新作スイーツ2種のほか新作ドリンク3種も提供します。

スイーツ2種は、「1899アフタヌーンティープレート」(税込2,300円)と「いちごとさくらの春色パフェ」(同1,700円)です。

「1899アフタヌーンティープレート」は、「さくらモンブラン」や「さくらゼリーといちごのミニパフェ」に加え、抹茶を使用したアイスやタルトなど“抹茶スイーツ”も盛りだくさんに、8品をワンプレートにして提供します。「いちごとさくらの春色パフェ」は、自家製の桜のゼリーをベースに、求肥で包んだ桜風味のアイスや、抹茶を使った“酒茶ケーキ”、イチゴやオレンジなどをグラスに21層にして重ねたスイーツです。



イチゴと桜で春感じる「1899アフタヌーンティープレート」

2種ともに、赤やピンク、緑が色鮮やかで、春の気分を盛り上げます。

ドリンク3種は、「さくら煎茶ラテ」(同800円)と「さくらほうじ茶ラテ」(同750円)、「さくら和紅茶ラテ」(同750円)で、いずれもホットかアイスを選べます。ドリンクは、200円を割引く新作スイーツとのセット販売も用意します。

アフタヌーンティーを楽しむ“ヌン活”がSNSを中心にブレイク中

このコロナ禍に、ちょっと贅沢なセレブ気分を味わう「ヌン活」が、SNSを中心にブレイクしています。そうしたブームも追い風に、当社のレストランも来店者の約半数がアフタヌーンティープレートを注文する人気ぶりです。2022年1月の同プレートの月間販売数は、前年同月比200%超を記録しました。

当社は2017年3月から、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」でアフタヌーンティープレートを提供しています。季節ごとにメニューを入れ替えており、まだまだ自粛生活が続く中、日本茶の香りと味のする“和のスイーツ”で、ちょっと贅沢な息抜きの時間を提供できればと考えています。

桜色が目を引く「さくらモンブラン」など8品を一皿に

春の「1899アフタヌーンティープレート」(同2,300円)は、イチゴと桜、抹茶をメインとした和洋8品を一皿に盛り付けます。

8品の中でもイチオシは、「さくらモンブラン」です。桜色が目を引くクリームは、桜あんんとサワークリームを合わせており、甘すぎずさっぱりとした味わいです。最後の一口までお茶の風味を感じられるように、土台には煎茶の茶葉を練りこんだ自家製のサブレ生地を使用しています。

そのほか、「抹茶芋羊羹 季節の果物添え」や「抹茶タルト」などがプレートに並びます。

セイボリー（塩気のある軽食）として、大根のべつたら漬けの「手毬寿司」と、抹茶味噌と出汁巻き玉子を抹茶パンでサンドした「抹茶玉子サンド」、旬の「山菜天麩羅」も盛り付けます。

また、アフタヌーンティープレートに日本茶の飲み放題が付いた「1899 アフタヌーンティープラン」（同 3,000 円）も販売します。飲み放題の対象は、深蒸し煎茶、ほうじ茶、和紅茶の 3 種で、いずれもホットかアイスを選べます。本プランは、前日 18:00 までの完全予約制です。

イチゴと桜が主役！21 層の大人な“春パフェ”

「いちごとさくらの春色パフェ」（同 1,700 円）は、イチゴと桜を抹茶と組み合わせた、春の訪れを感じていただける 21 層の“和パフェ”です。

ベースの“自家製さくらゼリー”は、桜の花びらの塩漬けを入れることで塩気を感じられる大人な味わいになっています。濃茶アイスや求肥で包んだ“桜アイス”、食感が楽しめるおこしや抹茶あられなど 18 種を、21 層にしてグラスに重ねています。

トップには、桜あんを合わせたサワークリーム、飾り切りしたイチゴ、クルミの飴煮や、栗の甘露煮のほか、桜の花びらにかたどったユリ根の蜜煮を飾ります。



桜のほのかな香り♪ 注文後に一杯ずつ淹れる “さくら日本茶ラテ”

新作ドリンクの「さくら煎茶ラテ」（同 800 円）は、ゆずと生姜を使用したコンフィチュールにミルク、急須で淹れた深蒸し煎茶、桜の葉の浸出液を順に注ぎ入れます。

桜の葉の浸出液は、乾燥させた桜の葉をお湯に浸けることで、塩味のない、桜のほのかな香りをラテに添えます。

深蒸し煎茶は一杯ずつ、日本茶のプロである「茶バリエ」が淹れます。低めの温度でより旨味を引き出します。

同じく日本茶のプロが一杯ずつ淹れるほうじ茶や和紅茶を使い、ハチミツと桜の葉の浸出液を合わせた「さくらほうじ茶ラテ」や、イチゴの自家製ソースとすりおろしたリンゴを合わせた「さくら和紅茶ラテ」（同・各 750 円）も販売します。いずれもホットかアイスを選べ、テイクアウトも可能です。



左から、煎茶、ほうじ茶、和紅茶のラテ

<春の新作「お茶スイーツ」2 種概要>

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 1 日（火）～4 月 30 日（土）
提供時間	カフェタイム（14:00～18:00） ※営業時間変更の際は HP にてお知らせします ※感染症対策のため、当面の間、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

「1899 アフタヌーンティープレート」 2,300 円(税込)	
さくらモンブラン	煎茶を練りこんだサブレ生地をベースに、求肥で包んだ「さくらアイス」、抹茶クリーム、クルミの飴煮を重ね、桜あんとサワークリームを合わせたモンブランクリームを絞り、トップにイチゴを重ねたモンブラン
さくらゼリーといちごのミニパフェ	さくらの花びらを入れ少し塩味を感じられるゼリーに、おこし(干菓子)、抹茶あられ、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、イチゴ、イチゴ生クリーム、抹茶パウダーを重ねたミニパフェ
抹茶芋羊羹 季節の果物添え	サツマイモを使用した自家製抹茶芋羊羹。中に入れた黒豆が、食感のアクセントに。イチゴ、オレンジなどの春のフルーツを添えます ※仕入れ状況により、フルーツの種類が変更となる可能性があります
抹茶タルト	抹茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げたチョコタルトに、イチゴをトッピング
手毬寿司 栗の甘露煮添え	ほうじ茶で炊いた茶飯で作る酢飯に、大根のべったら漬けを乗せた手毬寿司。桜の花びらの塩漬けをトッピングし、栗の甘露煮を添えます
山菜天麩羅	旬のタケノコ、フキノトウ、タラの芽、コゴミ、菜の花のうちいずれか 3 種を提供。抹茶塩を添えます
抹茶玉子サンド	出汁巻き玉子と抹茶味噌を、抹茶パンでサンド
濃茶アイス	京都府産一番茶のみを石臼で丁寧に挽いた上質な抹茶を使用したアイスに、クルミの飴煮とイチゴをトッピング
「いちごとさくらの春色パフェ」 1,700 円(税込)	
下から、自家製さくらゼリー、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、白玉、求肥で包んだ「さくらアイス」、小豆、栗の甘露煮、クルミの飴煮、オレンジ、煎茶ジュレ、抹茶あられ、おこし、イチゴ、濃茶アイス、生クリーム、黒豆、クルミの飴煮、さくらクリーム、栗の甘露煮、花びらゆり根の蜜煮、イチゴの、計 18 種(21 層)の素材を重ねています。	

グループ店の日本茶カフェ（新橋）にも「さくら日本茶ラテ」登場！

「抹茶パン いちごミルク」とご一緒の注文で割引も

龍名館グループが運営する、新橋・虎ノ門エリアの日本茶専門カフェ「チャヤ 1899 東京」(東京都港区新橋 6)でも、桜と日本茶を組み合わせた 3 種の「さくら日本茶ラテ」(税込 750~800 円)を 3 月 1 日(火)から販売します。また、12 月より復刻販売をしている抹茶を練りこんだパンに、イチゴを使用した「抹茶パン いちごミルク」(同 430 円)も継続して販売します。

「抹茶パン」は、行列のできる高田馬場のパンとコーヒー店「馬場 FLAT」と共同開発したオリジナルの一品です。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、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。

パンには、イチゴとミルククリームをトッピングします。優しい甘みのミルククリームと、甘酸っぱいイチゴの相性は抜群です。テイクアウトも可能なので、ちょっとした手土産にもぴったりです。

「さくら日本茶ラテ」とご一緒の注文で 200 円を割引します。



さくら香る日本茶ラテと「抹茶パン」お花見などにテイクアウトもオススメ

<春の新作「お茶ドリンク」3種 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)
	<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)
販売期間	2022年3月1日(火)~4月30日(土)
提供時間	<1>平日:11:00~21:00、土日祝:11:00~18:00 ※感染症対策のため、当面の間、お席のご利用を90分とさせていただきます
	<2>11:00~17:00
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

さくら日本茶ラテ 3種 単品(1)800円、(2)(3)750円(税込)

※<1>新作スイーツいずれか、<2>「抹茶パン いちごミルク」とセットで各200円引き

(1)さくら煎茶ラテ(温・冷)	桜の葉を使用した浸出液と、ユズと生姜を使用したコンフィチュール、深蒸し煎茶をミルクと組み合わせました。ユズの清涼感とほのかな苦みが後味を引き締め、繊細な桜の香りの余韻が楽しめます。
(2)さくらほうじ茶ラテ(温・冷)	桜の葉を使用した浸出液、ハチミツ、ほうじ茶をミルクと組み合わせラテにしました。ハチミツのしっかりした甘みとほうじ茶の香りを感じられ、飲んだ後に桜のほのかな風味も感じられます。
(3)さくら和紅茶ラテ(温・冷)	すりおろしたリンゴと、自家製イチゴソース、桜の葉を使用した浸出液、和紅茶をミルクと組み合わせました。和紅茶の花のような香りに桜の風味、リンゴとイチゴの甘みが加わり華やかな香りと味が広がります。また、和紅茶のほのかな渋みとリンゴとイチゴの酸味が合わさり、後味はすっきりしています。

<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。

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。



左から、定番人気の「1899 お茶パフェ」と「1899 抹茶タルト」

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 ※2022 年 2 月末日まで月曜定休、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

<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」徒歩 6 分、JR「新橋駅」徒歩 10 分、「大門駅」徒歩 10 分 ほか		
開 業 日	2020 年 2 月 21 日（金） ※リニューアル		
営業時間	11:00～17:00 ※営業時間変更の際は、HP にてお知らせします		
フロア概要	店内 38 席 ※当面の間、19 席での営業	電話	03-3432-1890
ホームページ	https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/		

——— 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