

秋の味覚満載！19種の食材を楽しめる「栗とほうじ茶のパフェ」と
“ほうじ茶モンブラン”などを盛り合わせた「アフタヌーンティープレート」を
「日本茶レストラン」で期間限定販売
乳酸菌で発酵させてつくる番茶なども提供する「ほうじ茶・番茶フェア」開催

創業124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」(千代田区神田駿河台3)で、ほうじ茶をメインに秋の味覚である「栗」や「イチジク」などのフルーツを使った日本茶スイーツ2種を発売します。期間は2022年9月1日(木)から11月30日(水)までです。

スイーツ2種は「栗とほうじ茶の秋色パフェ」(税込1,800円)と「1899アフタヌーンティープレート」(同2,500円)で、“秋の甘み”を届けます。

「栗とほうじ茶の秋色パフェ」は、自家製のほうじ茶プリンをベースに、栗の甘露煮や渋皮栗、ほうじ茶アイスや旬の果物であるイチジクや梨など19種の素材を重ねた和パフェです。

「1899アフタヌーンティープレート」は、昨年大好評の「ほうじ茶モンブラン」を進化させるほか、「ほうじ茶タルト」や「栗と紫芋の茶巾しぼり」などの新作を織り交ぜた計9品をワンプレートに盛り付けます。

今回のスイーツ2種は、秋の企画フェア「ほうじ茶・番茶フェア」の目玉として提供します。「ほうじ茶・番茶フェア」ではスイーツのほか、厳選したほうじ茶と番茶、その飲み比べセットも販売します。また、好きなお茶とスイーツを組み合わせ、200円割引するセット販売も用意します。

なお、ほうじ茶と番茶のドリンクは、当グループの日本茶カフェ「チャヤ1899 東京」(港区新橋6)でも販売します*。 ※「チャヤ1899 東京」ではほうじ茶・番茶のみでスイーツ2種の提供はなし



栗×ほうじ茶！秋の味覚の競演！大人の＜和パフェ＞

「栗とほうじ茶の秋色パフェ」は、栗の甘露煮や渋皮栗をたっぷり使ったパフェで、栗の甘さとほうじ茶のほろ苦さや香ばしさが絶妙にマッチします。

パフェのトップは、濃厚でリッチな味わいの“ほうじ茶モンブランクリーム”です。パフェは、“ほうじ茶プリン”をベースに、ローストした“酒茶ケーキ ほうじ茶”、“栗の甘露煮”、“渋皮栗の甘露煮”、“マロンアイス”、“ほうじ茶アイス”、旬の果物のイチジク、巨峰など 19 種の素材を下から重ねており、秋の味覚を存分に味わえる一品です。

昨年初登場し大好評だったパフェを今年も期間限定で用意します。



進化した＜ほうじ茶モンブラン＞や＜ミニパフェ＞など 9 品を一皿に

秋の「1899 アフタヌーンティープレート」(同 2,500 円)は、ほうじ茶をメインに栗やイチジクなど秋の味覚をふんだんに使用し、スイーツを中心とした和洋 9 品を一皿に盛り付けます。

9 品の中でもイチオシは、ほうじ茶の濃厚で香ばしい風味がより楽しめるよう進化した職人渾身の「ほうじ茶モンブラン」です。土台に、ナッツを入れた自家製の“ほうじ茶サブレ”を敷き、モンブランのクリームの中に、ブランデーが香る“ほうじ茶ケーキ(「酒茶ケーキ ほうじ茶」)”、“栗の甘露煮”、“ほうじ茶クリーム”を閉じ込めます。モンブランのクリームは、栗、ほうじ茶、ミルククリームをしっかりと混ぜ合わせ、濃厚でリッチな味わいに仕上げています。

「栗とほうじ茶プリンのミニパフェ」もオススメです。豆乳を使った甘さ控えめの自家製“ほうじ茶プリン”をベースに、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ ほうじ茶」、栗の甘露煮などをグラスに重ね、最後にほうじ茶パウダーを振りかけて仕上げます。食べるとベリーソースの酸味とほうじ茶のほろ苦さが口に広がるミニパフェです。

その他、栗の甘露煮に紫芋の衣をまとわせた新作の「栗と紫芋の茶巾しぼり」や同じく新作の「ほうじ茶タルト」のほか、巨峰や柿、イチジクといった季節のフルーツなど、秋の甘味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、“ほうじ茶ポテトサラダ”をそうめんて包み、いが栗のように揚げた「ほうじ茶ポテトのいがぐり」と、ほうじ茶味噌と出汁巻き玉子をシリアルローフでサンドした「ほうじ茶味噌の玉子サンド」も添えます。



日本の“珍茶”！茶葉を乳酸菌で発酵させた番茶など提供

今回販売する、秋の「パフェ」と「アフタヌーンティープレート」は、開催する「ほうじ茶・番茶フェア」の目玉スイーツとして提供します。

「ほうじ茶・番茶フェア」では厳選した、2種のほうじ茶と1種の番茶を提供するほか、気になる2種を飲み比べできるセットも販売します。ほうじ茶と番茶ともに、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が急須で淹れます。カウンターで茶釜を使い、各茶葉に合わせた温度、浸出時間を調整して、注文を受けてから1杯1杯、丁寧に作ります。お茶は単品でテイクアウトも可能です。

用意するほうじ茶は、埼玉県狭山産の「強焙煎ほうじ茶」と「手火入れ茎ほうじ茶」(同・各600円～、文中は店内提供価格)です。「手火入れ茎ほうじ茶」は、狭山の茶匠が手作業で火入れ(焙煎)をして仕上げた茎ほうじ茶で、ほうじ茶の香ばしさと茎ならではの甘みとコクが楽しめます。

番茶は、岡山県美作産の「美作番茶」(同600円～)を用意します。

ほうじ茶と番茶の中から気になる2種の飲み比べができるセット(同600円～)も提供します。飲み比べができるセットには、数量限定*で徳島県産の「阿波晩茶」も加え、計4種からお選びいただけます。「阿波晩茶」は後発酵茶の一種で、その製造技術は国の重要無形民俗文化財に選ばれており、日本茶の生産では珍しく、茶葉を乳酸菌で発酵させて作るお茶です。*無くなり次第、別の番茶を用意します



<秋の「ほうじ茶・番茶フェア」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9月1日(木)～11月30日(水)	問合せ	03-3251-1150
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 ※10月3日(月)より、月曜～土曜 18:00～22:00(L.O.21:30)にも事前予約制で提供を開始します*。*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		
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 *2022.9.29 に追記しております		

「栗とほうじ茶の秋色パフェ」 1,800円(税込)

下から、ほうじ茶プリン、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ ほうじ茶」、白玉、あんこ、栗の甘露煮、渋皮栗の甘露煮、マロンアイス、梨、柿、抹茶あられ、おこし、くるみの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、ほうじ茶アイス、ほうじ茶生クリーム、ほうじ茶モンブランクリーム、ラズベリー、イチジク、巨峰の、計19種の素材を重ねています

「1899アフタヌーンティープレート」 2,500円(税込)

ほうじ茶モンブラン	自家製ほうじ茶サブレをベースに、酒茶ケーキ ほうじ茶、栗の甘露煮、ほうじ茶クリームを重ねて、自家製ほうじ茶モンブランクリームを絞り、トップに渋皮栗を添えたモンブラン
栗とほうじ茶プリンのミニパフェ	豆乳をベースにした甘さ控えめの自家製ほうじ茶プリンに、ベリーソース、ロースト酒茶ケーキ、栗の甘露煮、ほうじ茶生クリーム、ほうじ茶パウダーを重ねたミニパフェ
ほうじ茶ぜんざい	栗と白玉が入った、ほうじ茶のぜんざい
ほうじ茶アイス	ほうじ茶の香ばしさを味わえる、さっぱりとしたアイス。トッピングしたくるみの飴煮は、クルミをほうじ茶黒蜜で飴状になるまで煮詰めたもので、アイスの甘みにほろ苦さをプラス
ほうじ茶タルト	ほうじ茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げたチョコタルトに、焼き栗をトッピングしたタルト
ほうじ茶ポテトのいがぐり	「ほうじ茶ポテトサラダ」にそうめんをあしらひ、カラッと揚げ、和食の技法のひとつである「いが栗揚げ」に見立てています。塩味がプレート全体のアクセントになっているセイボリー(塩気のある軽食)です

栗と紫芋の茶巾しぼり	栗を紫芋のペーストで包み、和食の技法のひとつ「茶巾絞り」にしたスイーツです。上にグラニュー糖を振りかけ、バーナーで炙ってブリュレしています
季節の果物	巨峰、イチジク、梨、柿などの秋のフルーツ 3 種 ※仕入れ状況により、種類が変更となる可能性があります
ほうじ茶味噌の玉子サンド	出汁巻き玉子とほうじ茶味噌を、シリアルローフ(雑穀入りの食パン)で挟んだサンドイッチ

<秋の「ほうじ茶・番茶フェア」ドリンク概要>

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: 月～土 14:00～22:00、日祝 14:00～18:00
	問合せ: 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
	問合せ: 03-3432-1890
実施期間	2022 年 9 月 1 日(木)～11 月 30 日(水)
備考	※営業時間変更の際は HP にてお知らせします ※混雑時には、お席の利用時間に制限をかけさせていただく場合がございます

ほうじ茶(全 2 種) ※<1>店内お召し上がりのみお茶請けが付きます		税込価格	
		店内	持ち帰り
強焙煎ほうじ茶(温)	お茶の葉と茎の部分を使用し、一般的なほうじ茶よりも強い火力で、長い時間をかけて焙煎して作られたほうじ茶。ほのかな苦みがありながらも飲み口はさっぱりしており、香ばしさの余韻をしっかりと楽しめます	<1> 700 円	500 円
		<2> 600 円	
手火入れ茎ほうじ茶(温)	埼玉県狭山市の茶匠・宮野圭司氏が手火入力で仕上げた茎ほうじ茶。緑茶の製造過程で得られる茎の部分を集め、手作業で焙煎しています。ほうじ茶の香ばしさと、茎ならではの甘みとコクが感じられます	<1> 700 円	500 円
		<2> 600 円	
番茶 ※<1>店内お召し上がりのみお茶請けが付きます			
美作番茶(温)	岡山県の伝統的なお茶。茶葉を枝ごと刈り取り、鉄釜で煮た後、天日干して乾燥させ、お茶の葉の煮汁をかけ、再び炎天下で乾燥して作られます。煮汁をかけ、再乾燥させるため、茶葉はあめ色に輝きます。渋みが少なく、焙煎した香りとすっきりとした後味が楽しめます	<1> 700 円	500 円
		<2> 600 円	
ほうじ茶・番茶 飲み比べセット ※<1>店内お召し上がりのみお茶請けが付きます			
ほうじ茶・番茶 飲み比べセット(温)	ほうじ茶と番茶からお好きな 2 種を選択し飲み比べができるセットです。 飲み比べセット限定で、徳島県の伝統的なお茶「阿波晩茶」を用意します。「阿波晩茶」は、2021 年 3 月、製造技術が国の重要無形民俗文化財に指定されました。茶葉を釜茹でし、桶に詰めて乳酸菌で発酵させ、乾燥して作られます。「後発酵茶」に分類され、苦みや渋みが少なく、柔らかな甘みとさっぱりした酸味が特徴です	<1> 700 円	—
		<2> 600 円	

<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。

木目を基調とした落ち着いた店内40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。

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> 17:00～22:00 ※日曜・祝日のディナータイムは休業 ※抹茶ビアガーデン(～9月30日)の期間のみ、17:00よりディナーメニューを提供します ※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		
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、29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、根岸、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net