

日本茶レストランに夜のティータイム“和のハイティー”新登場！

早めの時間からゆったり食事…前菜、メイン、デザート、ドリンクまで日本茶づくし
抹茶やほうじ茶を使った新作「日本茶カクテル」「日本茶モクテル」もフリーフロー
「煎茶ローストビーフ」などのお茶料理や、季節感あふれるスイーツもセットに

創業124年、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、日本茶づくしの料理とドリンク、デザートが楽しめる夜のティータイム“和のハイティー”を、2022年10月17日(月)からディナータイム(17時～22時)限定で新発売します。

前菜からメイン、デザートまで、日本茶づくしの料理を提供する他、見た目のインパクトが抜群の真緑の「抹茶ビール」、抹茶やほうじ茶を使った“日本茶カクテル”、“日本茶モクテル”など、充実したドリンクの飲み放題をセットにします。



季節ごとにメニューを変え、旬の食材も使いながら、四季を楽しむ日本ならではのハイティーとして提供します。

※画像のメニューの提供は11月末まで

飲み放題は120分制で、アルコールを含む14種の飲み放題付きプランが税込6,800円、ノンアルコール8種の飲み放題付きプランが同5,800円です。

提供は前日17:00までの事前予約制で、本日10月14日(金)から公式HPと電話で受付を開始します。公式HPからのご予約で500円を割引します。

新作4種“お茶”を使ったカクテルとモクテルが飲み放題で登場

抹茶やほうじ茶を使った「カクテル」と「モクテル」(ノンアルコールカクテル)の新作が、ハイティーの飲み放題に登場します。

お茶カクテルの新作には、爽やかな味わいが食事に合う抹茶とレモンのフィズ「抹茶フィズ」(写真中央左)と、茶筌で点てたほうじ茶の香ばしさとチョコレートのスイートな味わいが楽しめる「ティースウィーティー」(写真右)のほか、紅茶リキュールとウォッカにグレープフルーツジュースを合わせた「紅茶グレイハウンド」(写真中央右)の3種を用意します。



日本茶モクテルの新作は、茶筌で点てたほうじ茶をアップルジュースに注いだ「ほうじ茶アップル」(写真左)で、ほうじ茶の香ばしさと、りんごのすっきりとした甘みが楽しめるドリンクです。

ハイティーならではのボリューム感！“お茶づくし”の肉料理 4 品をメインに

メイン料理として“お茶を使った肉料理” 4 品を用意します。煎茶の茶葉をたっぷり付けてから低温でじっくりとローストした、ほのかなお茶の香りが広がる「煎茶ローストビーフ」や、豚フィレ肉にほうじ茶をたっぷりまぶし、低温でじっくりローストしてから柔らかく仕上げた「豚フィレ肉のほうじ茶ロースト」、緑茶・番茶・紅茶を練りこんだ 3 種の「お茶ソーセージ」からランダムで 1 種、ほうじ茶を使用した「和風ビーフシチュー」を盛り合わせ、ハイティーの特徴の 1 つであるボリュームのある食事が味わえます。

先付けには、旬の野菜に自家製“抹茶ソース”をつけて召し上がっていただく「旬野菜の抹茶ディップ」を用意します。前菜には、特製の茶醤油で味わう「旬魚のお造り」など 5 品を提供します。食事メニューは「茶そば」「1899 抹茶ポタージュ和え麺」「1899 和出汁キーマカレー」(各ハーフサイズ)の 3 種からお選びいただけます。

カフェタイムに人気の“お茶スイーツ”を季節替わりで

人気の“お茶スイーツ”4 品を盛り合わせたデザートプレートも、季節替わりでお楽しみいただけます。

今季のイチオシは、ほうじ茶の濃厚で香ばしい風味が味わえる「ほうじ茶モンブラン」(写真中央手前)です。土台には、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(当社オリジナル商品「酒茶ケーキ ほうじ茶」)”、“栗の甘露煮”、“ほうじ茶クリーム”を閉じ込めています。クリームは、栗、ほうじ茶、ミルククリームをよく混ぜ合わせ、濃厚でリッチな味わいに仕上げています。



そのほか、「栗とほうじ茶プリンのミニパフェ」「ほうじ茶タルト」「季節の果物」を盛り合わせます。まさに“お茶づくし”な内容です。

1899 ハイティープラン 概要

名称	1899 ハイティープラン
税込料金	アルコール飲み放題プラン:6,800 円、ノンアルコール飲み放題プラン:5,800 円
場所	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	10月17日(月)～ 17:00～22:00 (L.O. 21:30) ※日曜・祝日は休業いたします
予約方法	HP(https://1899.jp/ochanomizu/)とお電話(03-3251-1150)で承ります ※提供は前日 17:00 までの事前予約制です
備考	※季節・仕入れ状況により、一部メニュー・食材を変更する可能性があります ※公式 HP からのご予約で、500 円割引いたします
飲み放題メニュー(120 分制)	
★抹茶ビール、抹茶ノンアルコールビール、★抹茶ワイン、★お茶カクテル 4 種(抹茶フィズ、ティースウィーティー、紅茶グレイハウンド、煎茶翠ジンソーダ)、日本茶モクテル 4 種(ほうじ茶アップル、スパイス&サワーティー、抹茶コ	

ーラ、和紅茶ソルティードッグ)、日本茶 3 種(深蒸し煎茶 あさつゆ、和紅茶 紅優香、江戸番茶 それぞれ温・冷)、★生ビール ※ノンアルコール飲み放題プランは、「★」のドリンクが除外となります
先付け
旬野菜の抹茶ディップ
前菜(お茶料理 5 品) お茶燻製、えび真薯(しんじょ)の碾茶(てんちゃ)フライ、旬魚のお造り、サーモンと茶葉のブルスケッタ、なすの抹茶味噌田楽
メイン(お茶料理 4 品) 煎茶ローストビーフ、豚フィレ肉のほうじ茶ロースト、お茶ソーセージ 3 種(緑茶・番茶・紅茶)からランダムで 1 種、和風ビーフシチュー
選べる食事メニュー(3 品から選択)
茶そば、1899 抹茶ポタージュ和え麺、1899 和出汁キーマカレーの中から 1 品をハーフサイズで提供
お茶スイーツ盛り合わせ ほうじ茶モンブラン、栗とほうじ茶プリンのミニパフェ、ほうじ茶タルト、季節の果物

<日本茶を「淹れる」「食す」レストラン「レストラン 1899 お茶の水」について>

旅館を開業して 124 年を迎えた老舗(株)龍名館が運営する、「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。ミシュラン掲載の小規模高級ホテル「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、お茶を淹れます。厳選した日本茶約 15 種に加え、濃茶アイスなどの“お茶スイーツ”も提供します。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”と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お店名物の「抹茶ビール」などをお楽しみいただけます。

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)		
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 東京メトロ丸の内線「淡路町駅」から徒歩 1 分、都営地下鉄新宿線「小川町駅」から徒歩 1 分		
開業日	2014 年 8 月 1 日(金) ※2017 年 12 月 1 日(金)リブランディング(店名変更)		
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		
平均単価	ランチ 1200 円、カフェ 1500 円、ディナー4000 円		
フロア概要	店内 40 席、テラス 22 席	連絡先	電話 03-3251-1150
ホームページ	https://1899.jp/ochanomizu/	Instagram	instagram.com/1899_official/

——— 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) 根岸、富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net