

「日本茶クリームソーダ」新発売

抹茶・ほうじ茶・和紅茶3つの味、新感覚の美味しさ

バニラジェラートとさくらんぼをトップに、レトロな見た目

日本茶レストラン（御茶ノ水）と日本茶カフェ（新橋）の2店舗で販売

“抹茶づくし”のアフタヌーンティープレートも♪

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、ソーダで割った日本茶あに、濃厚なバニラジェラートを浮かべた、“日本茶クリームソーダ”3種を新発売します。

販売場所は、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」と、新橋の日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」です。提供期間は、2023年7月1日（土）から8月31日（木）までです。

日本茶クリームソーダ3種（税込・各760円）は、茶せんでたてた抹茶にソーダを合わせ、バニラジェラートをのせた「抹茶クリームソーダ」（写真中央）、急須で淹れたほうじ茶を使った「ほうじ茶クリームソーダ」（写真左）、同じく急須で淹れた和紅茶を使った「和紅茶クリームソーダ」（写真右）です。

トッピングにさくらんぼをのせ、レトロな雰囲気たっぷりに仕上げます。



「レストラン 1899 お茶の水」では、涼を楽しむ“抹茶づくし”の期間限定スイーツ「1899 アフタヌーンティープレート」も8月31日（木）まで提供します。

レトロ感漂う新感覚“日本茶クリームソーダ”初登場

新作の日本茶クリームソーダは「抹茶クリームソーダ」「ほうじ茶クリームソーダ」「和紅茶クリームソーダ」（同・各760円）の3種です。

日本茶は、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が注文を受けてから淹れます。茶せんでたてる「抹茶」、急須で淹れる「ほうじ茶」と「和紅茶」を使い、ソーダと合わせ、濃厚なバニラジェラートをのせます。仕上げにさくらんぼをトッピングし、レトロな可愛さをプラスします。



日本茶レストラン（御茶ノ水）ではグラスで（写真左）、日本茶カフェ（新橋）ではプラスチック容器で提供（写真右）

隠し味としてハチミツを日本茶に入れることで、深みのある甘さを加えます。バニラビーンズをたっぷり使った濃厚なジェラートにもマッチします。

バニラの甘みやミルクのコクと共に、本格的な日本茶の香りや味を楽しめるクリームソーダです。

“抹茶づくし”のアフタヌーンティープレートも

御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」では、8月31日（木）まで、抹茶づくしの「1899 アフタヌーンティープレート」（同2,800円）を提供します。

抹茶をメインに、季節の食材を使用した和洋 10 品を一皿に盛り付けます。イチオンは、新作の「抹茶とオレンジのミルフィーユ」(写真中央)です。

抹茶とオレンジを掛け合わせた夏らしいミルフィーユで、オレンジの爽やかな酸味と、濃厚な抹茶クリームが抜群です。

そのほか、抹茶羊羹と栗の甘露煮をゼリー寄せにした「抹茶栗羊羹ゼリー」(写真右下)や、抹茶を溶かした白蜜を、冷やし固め、崩すの工程を 4 回繰り返すことで、独特の食感と口どけの良さにこだわった「抹茶かき氷」(写真右上)などを合わせます。

セイボリー(塩気のある軽食)には、煎茶の茶葉をまぶしたローストチキン、蒸した茶葉と野菜を湯葉で巻いた「煎茶チキンと茶葉の湯葉巻き」(写真中央左)や、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」をまぶし、苔玉に見立て真緑色に仕上げた「抹茶ポテトサラダ」(写真左下)など計 3 品を盛り付けます。



和食料理人が手間ひまをかけた和洋 10 品を集めて

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 3,600 円)も販売します。飲み放題の対象は、和紅茶、煎茶、ほうじ茶の 3 種で、いずれもホットかアイスを選べ

ます。本プランは、来店前日 18:00 までの完全予約制です。

「日本茶クリームソーダ」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)	
	提供時間: カフェタイム(14:00~17:30)	問い合わせ: 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	問い合わせ: 03-3432-1890
販売期間	2023 年 7 月 1 日(土)~8 月 31 日(木)	
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、お席の利用時間を制限させていただく場合がございます	
日本茶クリームソーダ 各 760 円(税込)		
抹茶クリームソーダ	茶せんでたてた抹茶にソーダを合わせ、バニラビーンズをたっぷり使ったジェラートをのせたクリームソーダ。隠し味にハチミツを使い、バニラの甘みやミルクのコクと共に、本格的な抹茶の香りや味を楽しめます	
ほうじ茶クリームソーダ	急須で淹れたほうじ茶にソーダを合わせ、バニラビーンズをたっぷり使ったジェラートをのせたクリームソーダ。隠し味にハチミツを使い、バニラの甘みやミルクのコクと共に、本格的なほうじ茶の香りや味を楽しめます	
和紅茶クリームソーダ	急須で淹れた和紅茶にソーダを合わせ、バニラビーンズをたっぷり使ったジェラートをのせたクリームソーダ。隠し味にハチミツを使い、バニラの甘みやミルクのコクと共に、本格的な和紅茶の香りや味を楽しめます	

「1899 アフタヌーンティープレート」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)		
提供時間	カフェタイム(14:00~17:30) ※営業時間変更の際は HP にてお知らせします		
一般問合せ	03-3251-1150	販売期間	2023年5月1日(月)~8月31日(木)
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 ※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		
「1899 アフタヌーンティープレート」 2,800 円(税込)			
抹茶とオレンジの ミルフィーユ	抹茶とオレンジをあわせたミルフィーユ。抹茶クリーム、オレンジピール入りのクリーム、オレンジの果肉、オレンジソースを、パイ生地と交互に重ね、トップに黒豆、ほうじ茶と黒蜜で煮たくるみの飴煮とオレンジをトッピング。甘さ控えめに仕上げました		
抹茶栗羊羹ゼリー	さっぱりしたゼリーの中に、和菓子の定番である抹茶羊羹と栗の甘露煮を閉じ込め「茶巾絞り風」に		
抹茶かき氷	抹茶のうまみを感じられる一品。甘さ控えめのすっきりとした味わいで、かき氷の下にトッピングした、小角に切ったわらび餅と黒蜜がポイントです		
抹茶豆乳プリン のミニパフェ	1899 の人気メニューである「1899 お茶パフェ」をミニサイズにアレンジしたパフェ。自家製豆乳プリンにベリーソースを重ね、ローストした酒茶ケーキなどをトッピング		
抹茶タルト	抹茶と豆腐を使用した、ヘルシーなチョコレートタルト		
濃茶アイス	京都府産一番茶のみを石臼で丁寧挽いた上質な抹茶を使用したアイス		
煎茶チキンと 茶葉の湯葉巻き	煎茶の茶葉をまぶして低温調理したローストチキンと、蒸した茶葉を野菜と一緒に湯葉で巻いた一品。茶葉そのものの苦みやパプリカの甘酢漬けが味のアクセントに		
抹茶ポテトサラダ	ローストして砕いた「酒茶ケーキ 抹茶」をまぶして、苔玉に見立てた抹茶ポテトサラダ		
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		
果物	サクランボ、キウイ、パイナップルなどの果物から 2 種を提供		

<「レストラン 1899 お茶の水」について>

「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」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 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〉 14:00~17:30、〈ディナー〉17:00~22:00 ※日曜・祝日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」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」から徒歩 6 分、JR「新橋駅」徒歩 10 分、「大門駅」徒歩 10 分		
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 36 席	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) 根岸、富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net

—— 本資料に使用している画像について ——

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ

<https://bit.ly/438DvgH>