

御茶ノ水の日本茶レストランで“冬限定スイーツ”が楽しめる「和紅茶フェア」開催！  
イチゴ×和紅茶の「パンケーキサンド」「フォンデュ」「タルト」など  
和洋 8 品を盛り合わせた新作アフタヌーンティープレートや  
自家製の和紅茶ジュレやイチゴ…15 種の素材を重ねた和パフェも登場

創業 125 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、「和紅茶フェア」を開催します。

期間は 2023 年 12 月 1 日(金)から 2024 年 2 月 29 日(木)までです。イチゴと和紅茶を使用したスイーツ 3 種と、当社所属の日本茶インストラクターが厳選した和紅茶 3 種、その飲み比べセットを提供します。

スイーツ 3 種は、“いちごと和紅茶のパンケーキサンド”や“和紅茶フォンデュ”など和洋 8 品をワンプレートに盛り付けた「1899 アフタヌーンティープレート」(税込 2,800 円)と、自家製の和紅茶プリンをベースに、同じく自家製の和紅茶ジュレやイチゴなど 15 種の素材を重ねた「いちごと和紅茶の冬色パフェ」(同 1,800 円)、和紅茶と豆腐でつくった、ヘルシーで、口溶けがなめらかなチョコレートタルト「和紅茶タルト」(同 950 円)です。

和紅茶は、いずれも埼玉県狭山市産の「和紅茶 ベにほまれ」「和紅茶 やぶきた」「和紅茶 さやまかおり」(各・同 700 円)の 3 種を用意します。

なお、「いちごと和紅茶の冬色パフェ」とフェアのドリンクは、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。



### 新作「いちごと和紅茶のパンケーキサンド」など

#### 和洋 8 品を一皿に盛り付けた冬アフタヌーンティープレート

冬の「1899 アフタヌーンティープレート」(同 2,800 円)は、イチゴと和紅茶をメインに和洋 8 品を一皿に盛り付けます。

イチオシは、新作の「いちごと和紅茶のパンケーキサンド」(写真中央下)です。自家製の和紅茶生クリーム、イチゴ、あんこ、渋皮栗、黒豆を、和紅茶を練り込んだふわふわのパンケーキでサンドしています。



そのほか、自家製の温かい和紅茶ソースにイチゴや白玉などをつけてお召し上がりいただく「和紅茶フォンデュ」や、「いちごと和紅茶のミニパフェ」、「いちごの和紅茶きんつば」などをあわせませす。スイーツには全品、和紅茶を使用し、イチゴとのマリアージュを楽しんでいただけます。

セイボリー（塩気のある軽食）として、和紅茶味噌と出汁巻き玉子を全粒粉のパンでサンドした「和紅茶味噌の玉子サンド 雪輪大根の甘酢漬け添え」、冬の日本料理として定番の「かぶら蒸し」を盛り付けます。

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 3,600 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。

### イチゴと「あんこ」「白玉」といった 15 種の和の素材を重ねた、新作冬色パフェ

「いちごと和紅茶の冬色パフェ」（同 1,800 円）は、イチゴをふんだんに使い和紅茶と組み合わせた、甘すぎない大人の“和パフェ”です。

自家製の和紅茶プリンをベースに、同じく自家製の和紅茶ジュレなど、イチゴと和紅茶をメインに、「あんこ」「白玉」といった和の素材 15 種を華やかにグラスに重ねます。

トップには、和紅茶の華やかな香りと味わいを感じることができる和紅茶ミルククリームと、栗の甘露煮、イチゴを華やかに盛り付け、仕上げに粉糖をふりかけ、雪化粧に見立てます。



お好みで、別添えの温かい「和紅茶ソース」をかけながらお召し上がりください。

### 茶葉本来のほのかな甘みを感じる国産紅茶 3 種を厳選！飲み比べできるセットも

「和紅茶フェア」では、当店所属の日本茶インストラクターが厳選した国産（埼玉県狭山市産）紅茶 3 種を提供するほか、お好きな 2 種を選んで飲み比べできるセットも販売します。

用意する 3 種は、「和紅茶 べにほまれ」「和紅茶 やぶきた」「和紅茶 さやまかおり」で、いずれも単一品種の茶葉です。国産紅茶の甘みと華やかな香りをお楽しみいただけます。



和紅茶は、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、丁寧につくります。

飲み比べセットを除き、テイクアウトも可能です。

#### <冬の「和紅茶フェア」概要>

開催店舗	店名: RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (レストラン 1899 お茶の水)
<1>	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: 14:00~17:30 (L.O.17:00)

	問合せ:03-3251-1150
開催店舗	店名:CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)
<2>	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(L.O.16:30) ※「いちごと和紅茶の冬色パフェ」のみ 13:00 から提供
	問合せ:03-3432-1890
販売期間	2023年12月1日(金)~2024年2月29日(木) ※スイーツ3種のみ 2023年12月25日(月)~2024年1月8日(月)まで提供停止
備考	※年末年始の営業および、そのほか営業時間に変更がある際は 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 ※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
<b>&lt;1&gt;「1899 アフタヌーンティープレート」 2,800 円(税込)</b>	
いちごと和紅茶のパンケーキサンド	米粉を使用した生地に和紅茶を練り込み、ふわふわに焼いたパンケーキで、和紅茶生クリーム、イチゴ、あんこ、渋皮栗、黒豆をサンドして、仕上げに和紅茶パウダーをふりかけます
いちごと和紅茶のミニパフェ	豆乳をベースにした甘さ控えめの自家製和紅茶プリンに、イチゴ、自家製和紅茶ジュレ、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 紅茶」、和紅茶生クリーム、和紅茶パウダーを重ねたミニパフェ
和紅茶フォンデュ	イチゴや白玉などの素材を、温かい「和紅茶ソース」につけてお召上がりいただくスイーツ。「和紅茶ソース」にはイチゴの果肉や生クリーム、白あん、マスカルポーネを合わせています
和紅茶タルト	和紅茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げたチョコレートタルトに、イチゴをトッピング
いちごの和紅茶きんつば	イチゴと和紅茶を使用したきんつば。和紅茶とユズを加えた白あんでイチゴを包んでいます。餡の甘さと和紅茶の華やかな香りを味わえます
ジャージー牛乳アイス 和紅茶ジャムのせ	ジャージー牛乳アイスに、イチゴと和紅茶を使用した自家製和紅茶ジャムをかけてイチゴをトッピング
和紅茶味噌の玉子サンド 雪輪大根の甘酢漬け添え	和紅茶味噌と出汁巻き玉子を、全粒粉のパンで挟んだ一品。和食で使われる雪輪大根(雪の形に飾り切りをした大根)を甘酢漬けにし、氷餅をまぶして添えます
かぶら蒸し	冬の日本料理では定番のかぶら蒸し。蟹真薯(かにしんじょ)にすり下ろした蕪(かぶ)と卵白を乗せて蒸し、ワサビ、ねじり梅に飾り切りしたニンジン、ユズを飾り、銀餡(あん)をかけた一品
<b>&lt;1&gt;&lt;2&gt;「いちごと和紅茶の冬色パフェ」 1,800 円(税込)</b>	
下から、自家製和紅茶プリン、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 紅茶」、自家製和紅茶ジュレ、イチゴ、白玉、あんこ、おこし、抹茶あられ、クルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、イチゴ、和紅茶生クリーム、ジャージー牛乳アイス、和紅茶生クリーム、栗の甘露煮、和紅茶ミルククリーム、イチゴ、粉糖の、計 15 種の素材を重ね、温かい和紅茶ソースを添えたパフェ	
<b>&lt;1&gt;「和紅茶タルト」 950 円(税込)</b>	
和紅茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げたチョコレートタルトに、ラズベリーをトッピング。抹茶、ほうじ茶、ジャージー牛乳、挽茶(ひきちゃ)シャーベットの 4 種から選択できるアイスと、イチゴ、クルミの飴煮、黒豆を添えます	
<b>&lt;1&gt;&lt;2&gt;和紅茶(全 3 種) 店内 700 円(税込)・テイクアウト 500 円(税込)</b>	
和紅茶 ベにほまれ	埼玉県狭山市産、品種登録第一号の紅茶用品種。和紅茶ならではの甘みと花のような香りをしっかりと感じられます
和紅茶 やぶきた	埼玉県狭山市産、日本で最も多く栽培されている品種。バランスのいい甘みと渋み、香りが楽しめます
和紅茶 さやまかおり	埼玉県狭山市でやぶきたを自然交雑したものから選抜して誕生した品種。深みのある渋みと、ほのかな甘みと香りを味わえます
<b>&lt;1&gt;&lt;2&gt;和紅茶 2 種飲み比べセット 700 円(税込)</b>	
和紅茶 2 種 飲み比べセット	お好きな和紅茶 2 種を選択し飲み比べができるセットです

### <「レストラン 1899 お茶の水」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	<a href="https://1899.jp/ochanomizu/">https://1899.jp/ochanomizu/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/1899_official/">instagram.com/1899_official/</a>	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36席	電話	03-3432-1890
ホームページ	<a href="https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/">https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/</a>		

#### —— 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

#### —— 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://x.gd/Na2Ce>