

## 新茶の季節到来♪ 日本茶レストランで「新茶フェア」開催

日本茶のプロが注文ごとに急須で淹れる新茶3種や新茶のラテとソーダ割りも提供  
茶畑で茶娘衣装を着て「新茶摘み」体験するイベント開催（5/26）  
抹茶のひんやりスイーツが楽しめる 夏限定・新作アフタヌーンティープレートも

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）と、新橋の日本茶カフェ「チャヤ1899 東京」（港区新橋6）で、新茶3種と新茶のラテやソーダ割りを楽しむフェアを開催します。

期間は、2024年5月7日（火）から6月30日（日）までです。

フェアでは、新茶3種と新茶の飲み比べセット、新茶のラテやソーダ割りを提供します。両店ともに、店内およびテイクアウトメニューとして用意します。

5月26日（日）には、埼玉県狭山市の茶畑で、茶娘衣装を着て新茶の茶摘みをする体験会（現地集合・現地解散）を開催します。当日は、摘みたての茶葉を使ったお茶づくりも行います。本企画は五感でお茶を満喫できる毎年人気のイベントで、当社が主催する日本茶セミナー「1899 ティーカレッジ」の一つとして開催します。

また、「レストラン1899 お茶の水」ではフェア期間中、新茶と合わせて楽しめる、抹茶のひんやりスイーツなどを盛り込んだ「1899 アフタヌーンティープレート」（税込2,800円）を用意します。提供期間は、5月1日（水）から8月31日（土）までです。



## 日本茶のプロ「茶バリエ」が急須で淹れる新茶！新茶のラテやソーダ割りも登場

新茶3種は、静岡県掛川産の「やぶきた」、埼玉県狭山産の「ふくみどり」の2種（各税込750円）および6つの産地（掛川、本山、狭山、八女、知覧、串間または都城）の新茶を独自ブレンドして深蒸しした煎茶「六煎茶」1種（同800円）です。いずれも温・冷で提供します。

※価格はカフェタイムの店内販売価格、以下同じ

また、フェアで提供する新茶3種から2種を飲み比べできる「新茶2種飲み比べセット」（同1,100円）も提供します。

そのほか、六煎茶の新茶にミルクを合わせた「新茶ラテ」（同600円）と、六煎茶の新茶をソーダ割りにしてスカッとした爽快感を楽しむ「新茶ソーダ」（同600円）を用意します。

お茶は、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が注文を受けてから1杯ずつ急須で淹れます。提供は、新茶が採れる順に、5月7日（火）から静岡県掛川産の「やぶきた」、5月20日（月）から埼玉県狭山産の「ふくみどり」、5月27日（月）から6つの産地の茶葉を独自にブレンドした「六煎茶」と南から北へと時期をずらして用意します。

## “茶娘衣装”を着て新茶摘み&お茶作り体験はいかが？ 埼玉県狭山市の茶畑で開催

5月26日(日)には、狭山茶の本場である埼玉県狭山市の茶の製造販売「宮野園」が持つ茶畑に行き(現地集合・現地解散)、新茶摘みや、摘んだ新茶の葉を使った茶葉の手作りなど、茶畑ならではの体験ができるイベントを企画します。ご希望の方には、茶娘衣装を無料で貸し出します。



ランチには、「レストラン 1899 お茶の水」特製のお弁当を用意します。煎茶チキンとオクラの胡麻和えや抹茶コロッケなど、和食の料理人が考案したお茶料理を詰め合わせます。

当社が主催し、日本茶の魅力を知るためのワークショップ「1899 ティーカレッジ」の一環として開催します。参加費用は、税込 6,600 円です。

ご予約は4月22日(月)16:00から「1899ティーカレッジ」のHP(URL:<https://1899.jp/tea-college/>)にて受け付けます。茶畑で新茶の香りに包まれる一日をお過ごしください。

### ひんやりスイーツなどを盛り付けた“抹茶づくし”の新作アフタヌーンティープレート

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、新茶と合わせて楽しみたい抹茶づくしの「1899 アフタヌーンティープレート」(同 2,800 円)を提供します。販売は5月1日(水)から8月31日(日)までで、新茶フェアの期間中はいつでも楽しめます。



「1899 アフタヌーンティープレート」は、夏を連想させる鮮やかな緑の和洋9品を一皿に盛り付け、果物を除くスイーツとセイボリーに抹茶を使用しています。

イチオシは、「抹茶モンブラン」です。自家製の抹茶サブレをベースに、求肥で包んだ抹茶わらび餅と栗の甘露煮、あんこを抹茶クリームで覆い、仕上げに抹茶モンブランクリームを絞って、渋皮栗をトッピングしています。

新作の「抹茶ティラミス」もおすすめです。抹茶のスポンジ生地とマスカルポーネチーズで作った自家製ティラミスは、抹茶の深い味わいと、抹茶の濃さが層によって異なるティラミスクリームをお楽しみいただけます。

そのほか、抹茶を溶かした白蜜を、冷やし固め、崩す工程を4回繰り返すことで、独特の食感と口どけをつくる「抹茶かき氷」や、京都産の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「濃茶アイス」といった、ひんやりスイーツなどを合わせます。

セイボリー(塩気のある軽食)には、煎茶のローストビーフと自家製ピクルス、出汁巻き玉子、抹茶味噌をバンズで挟んだ「抹茶ハンバーガー」や、夏の会席料理で定番の“黄身寿司”を抹茶でアレンジした「抹茶黄身寿司」、ローストして砕いた“酒茶ケーキ 抹茶”をまぶし、苔玉に見立てた「抹茶ポテトサラダ」を盛り付けます。

「新茶フェア」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:11:00~22:00 ※「新茶 六煎茶セット」は 14:00~17:30 のみ、 「新茶 2 種飲み比べセット」は 14:00~22:00 のみ提供 ※ランチタイム(11:00~14:00)は新茶 3 種を日替わりメニューとして 700 円で店内提供		
	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	2024 年 5 月 7 日(火)~6 月 30 日(日)		
備考	※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		
<b>新茶ドリンク</b>		<b>税込価格</b>	
〈5 月 7 日(火)~6 月 30 日(日)〉		店内	持ち帰り
静岡県産 新茶 やぶきた(温・冷)	日本で一番多く栽培されている品種で、くせが少なくすっきりとした味わいと上品な香りが特徴です	750 円	550 円
〈5 月 20 日(月)~6 月 30 日(日)〉			
埼玉県産 新茶 ふくみどり(温・冷)	キレのある渋みと華やかさを感じる香りが特徴の品種です	750 円	550 円
〈5 月 27 日(月)~6 月 30 日(日)〉			
新茶 六煎茶 (温・冷)	全国のお茶の中から厳選した 6 種の新茶をブレンドし、強めの甘みが特徴	800 円	600 円
新茶 六煎茶セット (温)	新茶 六煎茶に季節のお茶請け 3 品がついたセット	1,100 円 <1>のみ	—
新茶 2 種飲み比べセット(温)	新茶 やぶきた、新茶 ふくみどり、新茶 六煎茶の 3 種からお好きな 2 種を飲み比べできるセット	1,100 円	—
新茶ラテ(温・冷)	新茶 六煎茶を濃く浸出し、ミルクを加えたラテ。新茶の濃厚な旨味と軽やかな渋味がミルクの甘味とマッチし、後味も引き締まっています	600 円	600 円
新茶ソーダ	新茶 六煎茶とソーダを合わせた、新感覚のドリンク	600 円	600 円
<b>新茶(茶葉)</b>		<b>税込価格</b>	
新茶 六煎茶	厳選した 6 種の新茶をブレンド。強めの甘みが特徴。ティーバッグとリーフ(16 グラム、50 グラム、缶入り)から選べる	500 円~	

### 日本茶セミナー「1899 ティーカレッジ」概要

名称	〈五感でお茶を満喫！〉新茶摘みとお茶の手作り体験会／現地集合・解散、昼食付き		
開催日時	2024年5月26日(日)10:30～14:00 ※雨天時は6月2日(日)へ振替、両日ともに雨天の場合は中止		
場所	宮野園(〒350-1315 埼玉県狭山市北入曽 25-2) ※現地集合・現地解散 アクセス: 西武新宿線入曽駅から2.5km (タクシーのご利用がおすすめです)		
定員	先着 15名様	参加費	税込 6,600円
予約方法	2024年4月22日(月)16:00からHP( <a href="https://1899.jp/tea-college/">https://1899.jp/tea-college/</a> )で受付開始		
内容	お茶の畑と木の説明、摘み方の紹介／新茶摘み体験／摘みたての新茶の葉を使った茶葉の手作り体験／1899 特製 お茶料理のお弁当でランチ／抹茶挽き体験		

### 「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)		
問い合わせ	03-3251-1150	販売期間	2024年5月1日(水)～8月31日(土)
備考	<p>※営業時間に変更がある際は HP にてお知らせします</p> <p>※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</p> <p>※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</p> <p>※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)も来店前日 18:00 までの完全予約制で販売します。</p> <p>飲み放題の対象は、煎茶、ほうじ茶、和紅茶、日替わりの“本日のお茶”で、いずれもホットかアイスを選べます。</p>		

### 「1899 アフタヌーンティープレート」 2,800円(税込)

抹茶モンブラン	自家製の抹茶サブレをベースに、求肥で包んだ抹茶わらび餅と栗の甘露煮、あんこを抹茶クリームで覆い、自家製の抹茶モンブランクリームを絞って、トップに栗の渋皮煮を添えます
抹茶かき氷	甘さ控えめのすっきりとした風味と抹茶のうまみを感じられる一品。栗の甘露煮とぜんざいをトッピング
抹茶ティラミス	抹茶のスポンジ生地とマスカルポーネチーズで作った自家製ティラミス。抹茶の深い味わいと、抹茶の濃さが層によって異なるティラミスクリームをお楽しみいただけます
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に挽いた上質な抹茶を使用したアイス
抹茶ハンバーガー	自家製の麦味噌ダレを絡めた煎茶ローストビーフ、自家製ピクルス、出汁巻き玉子、抹茶味噌をバンズで挟みます
抹茶黄身寿司	夏の会席料理で定番の黄身寿司。卵の黄身に甘酢などを加えて練り上げ、抹茶と合わせて2色に仕上げました
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
果物	サクランボ、オレンジ、キウイ、パイナップルなどの果物から3種を提供



### <「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」(2024年3月～営業再開)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:050-3668-9894 MAIL:[pr@ryumeikan.co.jp](mailto:pr@ryumeikan.co.jp)  
 広報事務局(Clover PR内) 根岸、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:[ryumeikan-pr@cloverpr.net](mailto: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/1ubDm>