

秋・冬の新定番、チーズがとろ〜り伸びて、あつつあつ！

“抹茶のチーズフォンデュ”新コース登場！

“ほうじ茶アヒージョ”も添えて、選べるディップ♪

御茶ノ水の日本茶レストランで販売開始

創業126年、老舗のホテル・レストランを運営する(株)龍名館ホールディングスは、“抹茶グリーン”のチーズがとろ〜りと伸びるく抹茶のチーズフォンデュのコース料理を、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)で新発売します。

新コースは、「抹茶チーズフォンデュ」と「ほうじ茶アヒージョ」の2色鍋をメインに、「抹茶チーズうどん」や「煎茶ローストビーフ」などの日本茶づくしの料理を、飲み放題付きで提供します。

販売期間は2024年10月1日(火)から2025年2月28日(金)で、ディナータイム(17時~22時)のコースとして用意します。

「抹茶チーズフォンデュ」と「ほうじ茶アヒージョ」は、“お茶ソーセージ”やベーコン、エビ、ホタテ、季節の野菜やバゲットを、それぞれのソースに絡めてお召し上がりいただけます。

前菜からシメまで、“日本茶料理”を提供するほか、抹茶やほうじ茶を使用した“日本茶ドリンク”の飲み放題を付けます。



飲み放題は120分制で、“抹茶ビール”や“日本茶カクテル”といったアルコールから、“日本茶モクテル”といったノンアルコールまで32種を揃えます。

料金は、アルコールを含むドリンク32種の飲み放題付きプランが税込8,800円で、ノンアルコール14種の飲み放題付きプランが同6,800円です。

注文は事前予約制で、来店日2日前の18:00まで受け付けます。予約は本日9月12日(木)から公式HPと電話で受付開始します。

抹茶のチーズフォンデュは白味噌でコクをプラス、お魅もディップ

メイン料理は、コクのある味わいの「抹茶チーズフォンデュ」と、ほんのり香ばしい「ほうじ茶アヒージョ」です。「抹茶チーズフォンデュ」は、静岡県産の抹茶を使用し、白味噌を加えることで和の風味とコクをプラスしています。「ほうじ茶アヒージョ」は、温めたオリーブ油にほうじ茶の茶葉を入れて味と香りを持ち、ニンニクと鷹の爪を加えて味を調えます。



ディップする具材は、茶葉を練り込んだ“お茶ソーセージ”やエビ、ベーコン、ホタテ、季節の野菜やバゲットのほか、和食材のお麩を用意します。

また、単品メニューとして「番茶クレープ生地」(4枚・同600円)を提供します。お好きな具材を“抹茶チーズ”のソースに絡めてから、クレープに包んでお召し上がりいただきます。

日本茶づくし！“抹茶チーズうどん”も

その他、「煎茶ローストビーフ」など“お茶料理”5種の盛り合わせや、自家製の“ほうじ茶醤油”で味わうお造り、讃岐うどんに“抹茶チーズ”を絡めて明太子と季節の野菜をトッピングした「抹茶チーズうどん」など、日本茶づくしの料理を提供します。

新作“ほうじ茶カクテル”、日本茶×日本酒の人気カクテルも復刻！

新作「ほうじ茶の SAKE 黄昏」(写真左)は、チーズと相性抜群の強焙煎のほうじ茶に、薫り高い日本酒を合わせ、ユズとショウガのコンフィチュールを加えた甘さ控えめの一杯です。

また、復刻メニューとして、抹茶と日本酒、ハチミツを合わせた「抹茶の SAKE 緑」(写真中央)と、和紅茶に日本酒と桃酒を合わせ、ハチミツを加えた「和紅茶の SAKE 華」(写真右)を提供します。



いずれもアルコールの飲み放題メニューまたは、単品(同800~850円)で用意します。

「1899 抹茶チーズフォンデュコース」概要

名称	1899 抹茶チーズフォンデュコース
税込料金	アルコール飲み放題プラン:8,800円、ノンアルコール飲み放題プラン:6,800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	2024年10月1日(火)~2025年2月28日(金) 17:00~22:00 (L.O. 21:30) ※2024年12月26日(木)~2025年1月8日(水)は販売を休止いたします ※日曜・祝日は休業いたします ※お席は120分制とさせていただきます
予約方法	HP(https://1899.jp/ochanomizu/)とお電話(050-5448-5606)で承ります ※提供は2名様からで、2日前18:00までの事前予約制です
備考	※季節や仕入れ状況により一部食材が変更となる可能性があります
1899 抹茶チーズフォンデュコース (アルコール飲み放題プラン:8,800円、ノンアルコール飲み放題プラン:6,800円)	
前菜 お茶料理 5種盛り合わせ	「煎茶ローストビーフ」をはじめ、旬の食材をお茶と合わせて調理したお茶料理 5種を盛り合わせます
お造り ほうじ茶醤油	自家製の香ばしい“ほうじ茶醤油”で味わう旬魚の3点盛り
焼物 鶏又は鮭の緑茶焼き	鶏の緑茶焼き、鮭の緑茶焼きから1品を提供。いずれも塩味を効かせた緑茶に漬け込み、さっぱりとした味わいに仕上げています

メイン 抹茶チーズフォンデュ &ほうじ茶アヒージョ	2色鍋でご用意するコースのメイン料理。「抹茶チーズフォンデュ」のチーズソースには、静岡県産の抹茶を使用し、白味噌を加えることで和の風味とコクをプラスしています。「ほうじ茶アヒージョ」は、ほうじ茶とオリーブオイルを合わせ、ニンニクと鷹の爪を加え、ほんのり香ばしい味わいにしています。ディップする具材には、茶葉を練り込んだ“お茶ソーセージ”やベーコン、エビやホタテ、季節の野菜やバゲット、和食材のお麩を用意します
食事 抹茶チーズうどん	白だしで味を調えた抹茶チーズを讃岐うどんに絡め、明太子と季節の野菜をトッピング
甘味 選べるアイスと 季節のフルーツ	抹茶、ほうじ茶、挽茶シャーベット、ジャージーミルクから選べるアイスに、季節のフルーツ 2種を提供します
番茶クレープ生地(4枚入り 600円)	
抹茶チーズフォンデュのソースにお好きな具材を絡め、番茶クレープ生地に包んでお召し上がりいただけます	
飲み放題メニュー(120分制・ラストオーダー30分前)	
★抹茶ビール、抹茶ノンアルコールビール、★日本茶カクテル 6種(抹茶の SAKE 緑、ほうじ茶の SAKE 黄昏、和紅茶の SAKE 華、煎茶翠ジンソーダ、抹茶ハイボール、抹茶ワイン)、日本茶モクテル 4種(抹茶コーラ、ほうじ茶アップル、和紅茶ソルティドッグ、六煎茶モヒート)、日本茶 4種(深蒸し煎茶 あさつゆ、ほうじ茶やさしさ、和紅茶 紅優香、江戸番茶 それぞれ温・冷)、★生ビール、ソフトドリンクなど ※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	

「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」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きのある店内40席と屋外テラス36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

——— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ ———

(株)龍名館ホールディングス 広報担当 渡邊・山口・濱田(はまだ)

TEL:050-3668-9894 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR内) 飯島、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/GHptzR>