

スイーツの概要に誤りがあり、報道資料配信後(2/6)に、以下の通り訂正しています。
正:全粒粉のパン 誤:抹茶パン
訂正箇所、波線を引いています。ご迷惑をおかけしまして大変申し訳ございません。

報道資料

2025年2月4日

日本茶レストランで「イチゴと抹茶と桜のスイーツフェア」開催

< 抹茶×イチゴ×桜 > の春を感じるアフタヌーンティーや

< 抹茶×イチゴ > の和パフェ販売

< 黒糖抹茶ラテ > 新登場！注文後に茶せんで点てる抹茶を使用

創業 126 年、老舗のホテル・レストランを経営する(株)龍名館ホールディングスは、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、抹茶とイチゴを使ったスイーツ 3 種と抹茶のラテを販売する「春を彩る抹茶フェア」を開催します。

開催期間は、2025 年 3 月 1 日(土)～4 月 30 日(水)までです。

イチオシは、抹茶をメインにイチゴと桜を使ったパンナコッタやミニパフェなど、和洋 9 品をワンプレートに盛り付ける「いちごと桜の抹茶アフタヌーンティープレート」(税込 3,300 円)です。

その他、「酒茶ケーキ 抹茶」やイチゴ、「抹茶あられ」など、計 16 種の素材をグラスに重ねた「いちごと桜の春色パフェ」(同 1,800 円)や、抹茶と豆腐を使ったチョコレートと桜あんの二層に仕上げた「桜あんと抹茶のチョコレートタルト」(同 950 円)を販売します。

また、抹茶とイチゴを使ったスイーツ 3 種に合うドリンクとして、茶せんで点てる抹茶に黒糖とフォームミルクを合わせた「黒糖抹茶ラテ」(同 750 円)も用意します。

なお、「いちごと桜の春色パフェ」と「黒糖抹茶ラテ」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「桜のパンナコッタ」や「いちごの桜あん包み」など和洋9品を一皿に

「いちごと桜の抹茶アフタヌーンティープレート」(同 3,300 円)は、抹茶をメインにイチゴと桜を使用したスイーツなど和洋9品を一皿に盛り付けます。

オススメは、緑とピンクの春らしい色合いが目を引く新作の「桜のパンナコッタ」(写真中央)です。桜の優しい風味にイチゴの甘酸っぱさと抹茶の深い味わいがよく合う一品です。

その他、イチゴを甘じょっぱい桜あんで包んで抹茶をまぶした新作の“和スイーツ”や、“桜ゼリー”をベースにしたイチゴのミニパフェなどがプレートに並びます。

セイボリー(塩気のある軽食)として、“抹茶味噌”と出汁巻き玉子のサンドイッチに、抹茶塩で味わう旬の山菜の天ぶらを盛り付けます。

日替わりの日本茶6種から1杯が選べる「いちごと桜の抹茶アフタヌーンティープラン」(同 3,800 円)も、来店前日 18:00 までの完全予約制で販売します。



イチゴ×桜×抹茶をメインに、16種の素材を重ねたパフェ

「いちごと桜の春色パフェ」(同 1,800 円)は、16種の素材をグラスに重ねた、甘さ控えめの大人の“和パフェ”です。

桜の花の塩漬けが入った“桜ゼリー”をベースに、下層から中層まではイチゴや“桜豆乳プリン”、ローストした“酒茶ケーキ 抹茶”、栗の甘露煮、白玉などの素材を重ねます。

パフェの上層からトップは、京都産の上質な一番茶のみを石臼で挽いた抹茶を使用したアイスや“抹茶クリーム”、ジャージーミルクのアイスとイチゴを飾ります。



スイーツとのペアリングが楽しめる黒糖抹茶ラテが新登場

「黒糖抹茶ラテ」(同 750 円)は、注文後に茶せんで点てる抹茶と、黒糖、フォームミルクを合わせたラテです。

黒糖にもこだわり、名産地として知られる沖縄県の中でも与那国島でつくられものを厳選しています。与那国島の黒糖は抹茶との相性が良く、お互いの味を引き立てます。

まろやかな味わいの抹茶ラテに、黒糖のコクが加わり、フェアで提供する抹茶とイチゴを使ったスイーツ3種との相性も抜群です。

温・冷ともにテイクアウトが可能です。



「春を彩る抹茶フェア」概要

<p><1>「いちごと桜の抹茶アフタヌーンティープレート」 3,300 円(税込) ※来店前日 18:00 までの完全予約制で、日替わりの日本茶 6 種から 1 杯が選べるプランもご用意(同 3,800 円)</p>	
桜のパンナコッタ	桜の優しい風味とイチゴの甘酸っぱさ、抹茶の深い味わいがよく合う 3 層のパンナコッタに、イチゴと栗の甘露煮、黒豆をトッピング
いちごの桜あん包み	イチゴを甘じょっぱい桜あんて包んで抹茶をまぶした一品
桜あん抹茶のチョコレートタルト	抹茶と豆腐を使ったチョコレートと、桜あんの二層に仕上げたチョコレートタルトにイチゴをトッピング。緑とピンクの色合いが鮮やかな見た目
桜ゼリーといちごのミニパフェ	桜の花の塩漬けが入った“桜ゼリー”をベースに、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、イチゴ、抹茶クリームを重ねたミニパフェ
桜と抹茶のスコーン	外はカリッと、中はしっとり焼き上げた抹茶のスコーンに、桜のチョコレートをかけて桜の花の塩漬けをトッピング
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にイチゴをトッピング
抹茶味噌の玉子サンド	抹茶味噌と出汁巻き玉子を、 <u>全粒粉のパン</u> で挟んだサンドイッチ
春野菜の天ぷら	旬のタケノコ、菜の花、フキノトウ、タラの芽などから、3 種を提供。抹茶塩を添えます
果物	イチゴ、オレンジの 2 種
<p><2>いちごと桜の春色パフェ 1,800 円(税込)</p> <p>下から、桜ゼリー、桜豆乳プリン、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、白玉、桜あん、クルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、栗の甘露煮、オレンジ、おこし種、イチゴ、抹茶クリーム、生クリーム、抹茶あられ、濃茶アイス、抹茶クリーム、ジャージーミルクアイス、イチゴを重ねたパフェ</p>	
<p><3>桜あん抹茶のチョコレートタルト 950 円(税込)</p> <p>抹茶と豆腐を使ったチョコレートと、桜あんの二層で仕上げたチョコレートタルトにイチゴをトッピング。抹茶、ほうじ茶、ジャージーミルク、挽茶シャーベットの 4 種から選べるアイスに、イチゴと栗の甘露煮、黒豆を添えます</p>	
<p><4>黒糖抹茶ラテ(温・冷) 750 円(税込) ※温・冷ともにテークアウト可能</p> <p>注文後に茶せんで点てる抹茶に、黒糖とフォームミルクを合わせたラテ。まろやかな味わいの抹茶ラテに黒糖の甘さが加わり、抹茶とイチゴを使ったスイーツ 3 種とよく合います</p>	

フェア開催店舗 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:14:00~17:30(L.O.17:00) 、 問合せ:03-3251-1150
販売メニュー	<p>フェアメニューを全て販売</p> <p>※<3>桜あん抹茶のチョコレートタルト、<4>黒糖抹茶ラテ(店内提供)は 22:00(L.O.21:30)まで提供</p> <p>※<4>黒糖抹茶ラテ(テークアウト)は 17:00 まで提供</p>
開催店舗	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(L.O.16:30) 、 問合せ:03-3432-1890
販売メニュー	<2>いちごと桜の春色パフェ(13:00 から提供)、<4>黒糖抹茶ラテ
販売期間	2025 年 3 月 1 日(土)~4 月 30 日(水)
備考	<p>※営業時間変更の際は HP にてお知らせします</p> <p>※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</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>

「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

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
HP	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 tel:050-3668-9894 mail:pr@ryumeikan.co.jp

or 広報事務局(Clover PR内) 飯島、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/TEyJa>