

< 秋の味覚とほうじ茶 > を使った新作スイーツ登場！  
 < ほうじ茶モンブラン > など 10 品を楽しむアフタヌーンティーや  
 栗、ブドウなど素材 20 種を重ねたく ほうじ茶パフェ > など販売

創業 127 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、秋の味覚を代表する「栗」を主役に、ほうじ茶をふんだんに使ったスイーツを提供する「ほうじ茶・番茶フェア」を開催します。

開催場所は、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」(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)の 2 店舗です。

開催期間は、2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)までです。

イチオシは、旬の味覚を贅沢に使った「ほうじ茶アフタヌーンティープレート」(税込 3,800 円)です。自家製の「ほうじ茶モンブランクリーム」の上に渋皮栗を盛り付けた「ほうじ茶モンブラン」や、焼き栗をトッピングしたタルトなど、計 10 品をワンプレートに盛り付けます。

その他、「ほうじ茶プリン」をベースに、栗の甘露煮や渋皮栗、ほうじ茶アイスなど、計 20 種の素材をグラスに重ねた「ほうじ茶の秋色パフェ」(同 1,800 円)や、ほうじ茶と豆腐を使った滑らかなくちどけの「ほうじ茶タルト」(同 980 円)を販売します。

フェアでは、厳選したほうじ茶と番茶を 2 種類ずつ、計 4 種類の中から好きな茶葉 2 種を試せるセットも販売します。香ばしくて温かみのある味わいは、スイーツと一緒に楽しむのにぴったりです。

提供メニューは両店で以下の通り異なります。



ほうじ茶・番茶フェアで提供する  
メインスイーツ 3 種

商品カテゴリ	レストラン 1899 お茶の水	チャヤ 1899 東京
アフタヌーンティープレート	○	×
パフェ	○	○
タルト	○	×
テリーヌ	×	○
ほうじ茶、番茶	○	○

**毎秋人気「ほうじ茶モンブラン」や新作「ほうじ茶塩麹アップルパイ」など 10 品を一皿に**

「ほうじ茶アフタヌーンティープレート」(同 3,800 円)は、「栗」をメインにほうじ茶をふんだんに使用したスイーツなど和洋 10 品を一皿に盛り付けます。

10品の中でもイチオシは、毎秋人気の「ほうじ茶モンブラン」です。自家製の“ほうじ茶サブレ”を土台にしたモンブランの中には、ブランデーの香りがする“酒茶ケーキ ほうじ茶”をはじめ、“栗の甘露煮”や“ほうじ茶クリーム”を閉じ込めています。自家製“モンブランクリーム”は、栗とほうじ茶をしっかり混ぜ合わせ、濃厚でリッチな味わいに仕上げられています。

そのほか、ほうじ茶と塩麴で甘じょっぱく煮たリンゴをパイ生地に入れて焼き上げた新作スイーツ「ほうじ茶塩麴アップルパイ」や、豆腐を使いヘルシーに仕上げた「ほうじ茶タルト」などが並びます。

セイボリー（塩気のある軽食）として、“ほうじ茶ポテトサラダ”をそうめんできり、いが栗のように揚げた「ほうじ茶ポテトのいがぐり」と、ほうじ茶味噌と出汁巻き玉子をシリアルローフでサンドした「ほうじ茶味噌の玉子サンド」を添えます。

本アフタヌーンティープレートは、10月1日（水）～10月31日（金）にかけて、ハロウィン仕様になります。

### 栗やブドウ、イチジクなど秋の味覚が織りなす贅沢な大人の和パフェ

「ほうじ茶の秋色パフェ」（同 1,800 円）は、甘さ控えめの自家製の“ほうじ茶プリン”をベースに、ローストした“酒茶ケーキ ほうじ茶”や、栗の甘露煮、渋皮栗、ほうじ茶アイスなど 20 種の素材をグラスに重ねています。

パフェのトップには、渋皮栗をはじめ、濃厚でリッチな味わいの“ほうじ茶モンブランクリーム”や、サクサクとした食感の“ほうじ茶パイ”、イチジク、ブドウ、ラズベリーを品よく飾りつけています。パイはモンブランクリームをディップして食べるのもオススメです。

ほうじ茶のほろ苦さと、栗の甘さが絶妙にマッチした、秋の味覚を詰め込んだ贅沢な一品です。



### 厳選したほうじ茶・番茶を！“幻のお茶” “絶滅危惧茶”として話題の石鎚黒茶や伝統的な美作番茶も

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ほうじ茶と番茶を 2 種類ずつ提供します。そのほか、計 4 種類の茶葉から、気になる 2 種を選んで味わえるセットも販売します。

ほうじ茶、番茶ともに、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 1 杯丁寧に、急須で淹れます。茶釜を使い、各茶葉に合わせて浸出時間を変えるこだわりです。用意するほうじ茶は、埼玉県狭山産の「強焙煎ほうじ茶」と「手火入れ茎ほうじ茶」（同各 750 円、価格はカフェタイムの場合、以下同）です。「手火入れ茎ほうじ茶」は、狭山の茶匠が手作業で火入れ（焙煎）をして仕上げた茎ほうじ茶で、ほうじ茶の香ばしさと茎ならではの甘みとコクが楽しめます。

番茶は、黄金色に輝き、“幻のお茶”や“絶滅危惧茶”と呼ばれる愛媛県西条産の「石鎚黒茶(いしづちくろちゃ)」と、岡山県美作産の「美作番茶」(同各 750 円)を用意します。

「石鎚黒茶」は、江戸時代から伝わる後発酵茶の一種です。茶葉を加熱した後に微生物により発酵させる独自の製法は、国の重要無形民俗文化財に指定されています。二段発酵により生じる独特の香りと酸味、また発酵後の天日干しによる茶葉の黒さが特徴です。

「美作番茶」は、岡山県の美作地域に伝わる香ばしくまろやかな味わいの伝統茶です。夏に育った茶葉を枝ごと刈り取り、鉄釜で煮出した後、天日干しで仕上げることで、まろやかな甘みと香ばしさを生み出しています。

ほうじ茶 2 種と番茶 2 種の計 4 種から、お好きな 2 種を選べる「ほうじ茶・番茶 2 種お試しセット」(同 850 円)も提供します。お試しセットを除き、テークアウトも可能です。



### 「ほうじ茶・番茶フェア」概要

<b>&lt;1&gt;「ほうじ茶アフタヌーンティープレート」 3,800 円(税込)</b>	
—来店前日 18:00 までの完全予約制で、日本茶 6 種から 1 杯が選べるプランもご用意(同 4,300 円) —提供は<9 月><11 月>のみ。<10 月>はハロウィン仕様のアフタヌーンティープレートが登場予定	
ほうじ茶モンブラン	自家製ほうじ茶サブレをベースに、酒茶ケーキ ほうじ茶、栗の甘露煮、ほうじ茶クリームを重ねて、自家製ほうじ茶モンブランクリームを絞り、トップに渋皮栗を添えたケーキ
ほうじ茶塩麹アップルパイ	ほうじ茶と塩麹で甘じょっぱく煮たリンゴをパイ生地で包み、焼き上げた一品
ほうじ茶羊羹	ほうじ茶の香ばしさが味わえる甘さ控えめの羊羹
ほうじ茶プリンのミニパフェ	豆乳をベースにした甘さ控えめの自家製ほうじ茶プリンに、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ ほうじ茶」、栗の甘露煮、おこし、ほうじ茶クリーム、ほうじ茶パウダーを重ねたミニパフェ
ほうじ茶タルト	ほうじ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、焼き栗をトッピング
栗と紫芋の茶巾しぼり	栗を紫芋のペーストで包み、和食の技法のひとつ「茶巾絞り」にしたスイーツ。トップにグラニュー糖を振りかけ、バーナーで炙ってブリュレしています
ほうじ茶アイス	ほうじ茶の香ばしさを味わえる、さっぱりとしたアイス。トッピングのクルミの飴煮は、ほうじ茶黒蜜で飴状になるまで煮詰めることで、アイスの甘みにほろ苦さをプラス
ほうじ茶ポテトのいがぐり	「ほうじ茶ポテトサラダ」にそうめんをあしらひ、カラッと揚げ、和食の技法のひとつ「いが栗揚げ」に見立てています。塩味がプレート全体のアクセントになっているセイボリー(塩気のある軽食)です
ほうじ茶味噌の玉子サンド	出汁巻き玉子とほうじ茶味噌を、シリアルローフ(雑穀入りの食パン)で挟んだ一品
季節の果物	イチジク、梨、柿、ブドウ、リンゴなどの秋のフルーツ 3 種
<b>&lt;2&gt;「ほうじ茶の秋色パフェ」 1,800 円(税込)</b>	
下から、ほうじ茶プリン、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ ほうじ茶」、あんこ、白玉、渋皮栗、栗の甘露煮、クルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、梨、ブドウ、黒豆、ほうじ茶ジュレ、おこし、抹茶グラノーラ、ほうじ茶アイス、ほうじ茶クリーム、ほうじ茶モンブランクリーム、ほうじ茶パイ、イチジク、ブドウ、渋皮栗、ラズベリーの、20 種の素材を重ねたパフェ	
<b>&lt;3&gt;「ほうじ茶タルト」 980 円(税込)</b>	
ほうじ茶の濃厚な味わいと、なめらかなちどけをお楽しみいただけるチョコレートタルト。さらに、抹茶、ほうじ茶、挽茶シャーベット、ジャージーミルクの 4 種から選べるアイスに、栗の甘露煮やイチジクなどを添えます	

<b>&lt;4&gt;「ほうじ茶テリーヌ」 680 円(税込)</b>	
ほうじ茶の香ばしさと濃厚なチョコレートの味わいを楽しめる自家製ほうじ茶テリーヌ。隠し味の黒蜜がコクを一層引き立てる一品	
<b>&lt;5&gt;ほうじ茶(全 2 種) 店内 750 円(税込)／テークアウト 550 円(税込)</b>	
強焙煎ほうじ茶(温)	お茶の葉と茎の部分を、一般的なほうじ茶よりも強い火力で、長い時間をかけて焙煎したほうじ茶。ほのかな苦みがありながらも飲み口はさっぱりしており、香ばしさの余韻をしっかりと楽しめます
手火入れ茎ほうじ茶(温)	埼玉県狭山市の茶匠・宮野圭司氏が手火入力で仕上げた茎ほうじ茶。緑茶の製造過程で得られる茎の部分を集め、手作業で焙煎しています。ほうじ茶の香ばしさと、茎ならではの甘みとコクが感じられます
<b>&lt;6&gt;番茶(全 2 種) 店内 750 円(税込)／テークアウト 550 円(税込)</b>	
石鎚黒茶(温)	愛媛県の伝統的なお茶。2023 年 3 月に重要無形民俗文化財に指定された、世界でも珍しい二段発酵の後発酵茶です。茶葉を枝ごと刈り取り、蒸したあと、煮汁をかけて 1 段階目の好気発酵を行います。桶から取り出して揉んだあと、2 段階目の乳酸発酵を行い、天日干しします。天日干しさせることで茶葉は黒く仕上がります。洗みは少なく、爽やかな酸味とほのかな甘みを楽しめます
美作番茶(温)	岡山県の伝統的なお茶。茶葉を枝ごと刈り取り、鉄釜で煮た後、天日干しで乾燥させて、お茶の葉の煮汁をかけ、再び炎天下で乾燥してつくられます。煮汁をかけ、再乾燥させるため、茶葉はあめ色に輝きます。洗みが少なく、焙煎した香りとすっきりとした後味が楽しめます
<b>&lt;7&gt;ほうじ茶・番茶 2 種お試しセット 850 円(税込)</b>	
ほうじ茶・番茶 2 種 お試しセット(温)	ほうじ茶と番茶からお好きな 2 種を選択できるセットです

### フェア開催店舗 概要

店名	RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU	CHAYA 1899 TOKYO
	(レストラン 1899 お茶の水)	(チャヤ 1899 東京)
住所	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1
	(ホテル龍名館お茶の水本店 1F)	(ホテル 1899 東京 1F)
期間	2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)	
提供時間	14:00～17:30(L.O.17:00)	11:00～17:00(L.O.16:30)
問合せ	03-3251-1150	03-3432-1890
提供料理	<1><2><3><5><6><7>	<2><4><5><6><7>
備考	<p>「レストラン 1899 お茶の水」では、&lt;3&gt;&lt;5&gt;～&lt;7&gt;の店内提供を 22:00(L.O.21:30)まで実施</p> <p>「レストラン 1899 お茶の水」では、&lt;5&gt;～&lt;7&gt;の店内提供を 11:00～14:00 の間は日替わりで実施</p> <p>「チャヤ 1899 東京」では&lt;2&gt;を 13:00～提供</p> <p>両店ともに、&lt;5&gt;～&lt;7&gt;のテークアウトは 17:00(L.O.16:30)まで</p> <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	<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
HP	<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 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/IBMsF>