

清涼感あふれる「日本茶クリームソーダ」が夏季限定で登場
抹茶・煎茶・ほうじ茶・和紅茶と、新作“はちみつレモン”の5種
抹茶づくしのアフタヌーンティーも用意 初夏を味わう和洋9品を盛り合わせ♪

創業127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、“日本茶クリームソーダ”5種を夏季限定で販売します。

日本茶クリームソーダは、こだわりの日本茶と蜂蜜を合わせ、ソーダで仕上げた清涼感あるドリンクです。日本茶は、茶せんで点てる抹茶と、急須で淹れる煎茶、ほうじ茶、和紅茶の4種を揃えます。

今回定番の4種に加えて、煎茶のクリームソーダをレモンやミントでアレンジした“はちみつレモン”も提供します。

いずれも、濃厚なバニラアイスを浮かべています。

期間は、2026年7月1日(水)から9月30日(水)までで、価格は、各税込850円です。

販売は、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899お茶の水」(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)で行います。

また、「レストラン1899お茶の水」では、抹茶づくしの“ひんやりスイーツ”などを盛り込んだアフタヌーンティープレートが8月31日(月)まで期間限定で提供しています。価格は、税込3,800円です。



色鮮やかな“日本茶クリームソーダ”に、

新作「はちみつレモンクリームソーダ 煎茶」が新登場！

「日本茶クリームソーダフェア」で提供する5種の中でもイチオシは、甘酸っぱさが特長の夏らしい「はちみつレモンクリームソーダ 煎茶」です。煎茶は6つの産地(掛川、本山、狭山、八女、知覧、串間または都城)の茶葉を独自ブレンドしています。ほのかな蜂蜜の甘さと、トッピングするレモンとミントの爽やかさが、酷暑で疲れる体を癒してくれます。

そのほか、茶せんで点てた抹茶にソーダを合わせる「抹茶クリームソーダ」、急須で淹れた日本茶を合わせる「煎茶クリームソーダ」「ほうじ茶クリームソーダ」「和紅茶クリームソーダ」を用意します。

日本茶はすべて、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が注文を受けてから一杯ずつ丁寧に淹れ、お茶の味を引き立てます。

またすべてのドリンクに、ジャージー牛乳と天然バニラビーンズを使った濃厚な味わいのバニラアイスを浮かべます。



新作「はちみつレモンクリームソーダ 煎茶」(左)と、「和紅茶クリームソーダ」(右)

ひんやりスイーツ&さっぱりフードを楽しむ

“抹茶づくし”の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、8月31日(月)までの期間限定で「抹茶アフタヌーンティープレート」(同3,800円)を提供しています。

夏を感じる爽やかな味わいの和洋9品を一皿に盛り付けます。スイーツとセイボリーにはすべて抹茶を使用しています。

中でもイチオシは、新作の抹茶スイーツ「抹茶レモンチーズケーキ」です。抹茶を練り込んで香ばしく焼き上げたバイクドチーズケーキに、レモン風味のコーティングをして、抹茶クリームとドライレモンをトッピングしています。

その他、ミルクをベースに抹茶とぜんざいを葛(くず)で冷やし固めた新作の「抹茶と小豆の葛氷(くずごおり)」や、定番人気の抹茶ミニパフェにマンゴーを合わせた新作「抹茶とマンゴーのミニパフェ」などが並びます。



セイボリー(塩気のある軽食)には、碾茶(てんちゃ)とカツオだしを合わせたジュレをのせた「冷製茶碗蒸し」と、抹茶パンに、梅肉とマヨネーズを和えたローストチキンやキュウリ、トマト、ニンジンを含んだ「抹茶パンとチキンのサンドイッチ」を用意します。

「日本茶クリームソーダフェア」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:14:00~17:30(L.O.17:00) 、 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(L.O.16:30) 、 問い合わせ:03-3432-1890
販売期間	2026年7月1日(水)~9月30日(水)
税込価格	各850円(店内提供のみ)
備考	※営業時間変更の際は HP にてお知らせします ※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

【新作】はちみつレモンクリームソーダ 煎茶

急須で淹れた煎茶に蜂蜜とソーダを合わせ、ジャージー牛乳と天然バニラビーンズを使った濃厚な味わいのバニラアイスと、スライスしたレモン、ミントをトッピングしたクリームソーダ。バニラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、“はちみつレモン”の甘酸っぱさと本格的な煎茶の香りや味を楽しめます。煎茶は、6つの産地(掛川、本山、狭山、八女、知覧、串間または都城)の茶葉を独自ブレンドした深蒸し煎茶「六煎茶」を使用しています

抹茶クリームソーダ

茶せんで点てた抹茶にソーダを合わせ、ジャージー牛乳と天然バニラビーンズを使った濃厚な味わいのバニラアイスを盛り付けて、トップにサクランボをトッピングしたクリームソーダ。蜂蜜を使い、バニラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、本格的な抹茶の香りや味を楽しめます

煎茶クリームソーダ

急須で淹れた煎茶にソーダを合わせ、ジャージー牛乳と天然バナラビーンズを使った濃厚な味わいのバナラアイス盛り付けて、トップにサクランボをトッピングしたクリームソーダ。蜂蜜を使い、バナラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、本格的な煎茶の香りや味を楽しめます

ほうじ茶クリームソーダ

急須で淹れたほうじ茶にソーダを合わせ、ジャージー牛乳と天然バナラビーンズを使った濃厚な味わいのバナラアイス盛り付けて、トップにサクランボをトッピングしたクリームソーダ。蜂蜜を使い、バナラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、本格的なほうじ茶の香りや味を楽しめます。ほうじ茶は、釜炒りほうじ茶と2種の棒ほうじ茶、強焙煎ほうじ茶をブレンドして使用しています

和紅茶クリームソーダ

急須で淹れた和紅茶にソーダを合わせ、ジャージー牛乳と天然バナラビーンズを使った濃厚な味わいのバナラアイス盛り付けて、トップにサクランボをトッピングしたクリームソーダ。蜂蜜を使い、バナラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、本格的な和紅茶の香りや味を楽しめます

「抹茶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:14:00~17:30(L.O.17:00) 、 問い合わせ:03-3251-1150
販売期間	2026年5月1日(金)~8月31日(月)
備考	<ul style="list-style-type: none"> ※営業時間変更の際は HP にてお知らせします ※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 ※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 ※6種の日本茶からお好きな1杯が付く「抹茶アフタヌーンティープラン」(同4,300円)も来店前日18:00までの完全予約制で販売します

「抹茶アフタヌーンティープレート」 3,800円(税込)

【新作】抹茶レモンチーズケーキ	抹茶を練り込んで香ばしく焼き上げたベイクドチーズケーキに、レモン風味のコーティングをして、抹茶クリームとドライレモンをトッピング
【新作】抹茶とマンゴーのミニパフェ	自家製の“抹茶豆乳プリン”をベースに、マンゴージュレ、マンゴー、おこし、抹茶クリームを重ねたミニパフェ
【新作】抹茶と小豆の葛氷(くずごおり)	ミルクをベースに、抹茶とぜんざいを葛(くず)で冷やし固めた一品
【新作】冷製茶碗蒸し	冷やし茶碗蒸しに、碾茶(てんちゃ)を混ぜたカツオだしの効いたジュレとエビ、枝豆、ブロッコリースプラウトをトッピング
【新作】抹茶パンとチキンのサンドイッチ	抹茶パンに、ほぐした梅肉とマヨネーズを和えたローストチキン、キュウリ、トマト、ニンジンを含んだセイボリー
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に、マスカットをトッピング
抹茶羊羹	白餡に抹茶を練り込んだ羊羹に、ホイップクリームと抹茶グラノーラをトッピング
抹茶アイス	抹茶の程よい苦味と香りが楽しめる、抹茶を使用したアイスにクルミの飴煮をトッピング
季節の果物	オレンジ、キウイ、パイナップルなど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」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

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」から徒歩6分、JR「新橋駅」徒歩10分、「大門駅」徒歩10分				
営業時間	11:00～17:00	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/4VxaE>