

秋の味覚＜栗＞とほうじ茶づくしのスイーツフェア開催！

ほうじ茶のモンブランやチュロスなど 11 品を並べたアフタヌーンティープレートや「栗の甘露煮」「ほうじ茶プリン」をはじめ 21 種の素材を重ねたパフェなど新登場

創業 128 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」と秋冬に恋しい「ほうじ茶」をふんだんに使ったスイーツフェアを開催します。

実施場所は、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。

期間は、2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)までです。

フェアのイチオシは、「ほうじ茶アフタヌーンティープレート」(税込 3,800 円)です。栗とサツマイモを合わせた自家製の“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、ほうじ茶を練り込んだ生地を焼き上げてホワイトチョコレートでコーティングしたチュロス「ほうじ茶チュロス」など、和洋 11 品をワンプレートに盛り付けます。

また、“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、21 種類の素材をグラスに重ねた「ほうじ茶の秋色パフェ」(同 1,900 円)も提供します。

そのほか、ほうじ茶と豆腐を使った滑らかな口溶けの「ほうじ茶タルト」(同 980 円)や、ほうじ茶の香ばしさとチョコレートのコクが楽しめる「ほうじ茶テリーヌ」(同 680 円)を販売します。

提供メニューは両店で以下の通り異なります。



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	×	○

毎秋人気の「ほうじ茶モンブラン」や新作「ほうじ茶レアチーズテリーヌ」など 11 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、栗とほうじ茶をメインに使用したスイーツなど和洋 11 品を一皿に盛り付けます。

イチオシは、毎秋人気の「ほうじ茶モンブラン」です。栗とサツマイモ、ほうじ茶を混ぜ合わせて濃厚でリッチな味わいに仕上げた自家製モンブランクリームの中に、ブランデーが香る“酒茶ケーキ ほうじ茶”、栗の甘露煮、ほうじ茶ホイップクリームを閉じ込めています。

その他、ほうじ茶の香ばしさとレアチーズのまろやかさを楽しめる新作「ほうじ茶レアチーズテリーヌ」や、ほうじ茶を練り込んだ生地を焼き上げてホワイトチョコレートでコーティングした新作の「ほうじ茶チュロス」などが並びます。

セイボリー（塩気のある軽食）として、新作のほうじ茶のキッシュと、ポテトサラダのいが栗揚げを用意します。

キッシュは、緑茶成分であるカテキンの飼料で育った「茶美豚^{ちやーみーとん}」で作るリエット（フランスの伝統料理）と栗をパイ生地で包み込んで焼き上げ、セミドライマトをトッピングしています。

いが栗揚げは、ほうじ茶を混ぜたポテトサラダを、そうめんを使っていが栗揚げにします。



“ほうじ茶プリン”や栗など、21 種類の素材を贅沢に重ねた大人の和パフェ

「ほうじ茶の秋色パフェ」（同 1,900 円）は、ほうじ茶の香ばしさが、栗、ブドウ、柿など秋の味覚を引き立てる大人の“和パフェ”です。

甘さ控えめの自家製“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、柿、“ほうじ茶アイス”など 21 種の素材をグラスに重ねています。



パフェのトップには、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、軽やかな口当たりが特長の「ほうじ茶チュロス」、リンゴの“ほうじ茶コンポート”、ブドウ、ラズベリーなどを飾りつけます。

狭山の茶匠が手がけたほうじ茶や“幻の番茶”など、厳選したほうじ茶・番茶を提供

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 2 種類と番茶 2 種類を提供します。

ほうじ茶と番茶は、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 杯ずつ丁寧に、急須で淹れます。茶釜で沸かしたまろやかなお湯を使い、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」（同 750 円）と「手火入れ（てびいれ）茎ほうじ茶」（同 750 円）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）して仕上げた茎ほうじ茶で、茶葉の香ばしさと茎ならではの甘みやコクを楽しめます。

番茶は、江戸時代から伝わる「石鎚黒茶（いしづちくろちゃ）」（同 750 円）と「美作（みまさか）番茶」（同 750 円）を提供します。

「石鎚黒茶」は、“幻のお茶”や“絶滅危惧茶”と呼ばれる愛媛県西条産の日本茶です。茶葉を加熱した後、微生物の働きで発酵させる後発酵茶の一種で、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長です。

「美作番茶」は、岡山県的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、天日干しし、焙煎して仕上げることで、まろやかな甘みと香ばしさを引き出しています。

ほうじ茶 2 種類と番茶 2 種類の計 4 種類から、2 種類を選べる「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、テイクアウトも可能です。

※ほうじ茶と番茶の記載価格は店内価格。テイクアウトは別料金

「ほうじ茶・番茶フェア」 概要

＜1＞「ほうじ茶アフタヌーンティープレート」 3,800 円(税込)	
—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)	
ほうじ茶モンブラン	「酒茶ケーキ ほうじ茶」、栗の甘露煮、ほうじ茶ホイップクリームを重ねて、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
【新作】ほうじ茶レアチーズテリーヌ	ほうじ茶とレアチーズを使った濃厚な味わいのテリーヌに渋川栗をトッピング
【新作】ほうじ茶チュロス	ほうじ茶を練り込んだ生地を棒状に絞り出し、揚げずに焼き上げた軽やかな口当たりのチュロス。表面にホワイトチョコレートをコーティング
【新作】ほうじ茶クッキー	外はサクサク、中はしっとり、ほうじ茶の香ばしさを感じるクッキー
ほうじ茶プリンとミニパフェ	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、ホワイトチョコレート、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
ほうじ茶羊羹	ほうじ茶のまろやかなコクが広がる、甘さ控えめの羊羹
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、クルミとほうじ茶黒蜜を飴状になるまで一緒に煮詰めることで、アイスの甘みにほろ苦さをプラス
【新作】茶美豚のほうじ茶キッシュ	緑茶成分であるカテキンの飼料で育った「茶美豚(チャーミーとん)」を調理したフランスの伝統料理リエットと角切りにした栗を、パイ生地で包み込んで焼き上げ、セミドライマトをトッピングしたセイボリー(塩気のある軽食)
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い、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)
季節の果物	梨、柿、ブドウ、リンゴなどの秋のフルーツ 3 種
＜2＞「ほうじ茶の秋色パフェ」 1,900 円(税込)	
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」、白玉、栗の甘露煮、渋皮栗、クルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、小豆、黒豆、ブドウ、柿、おこし、抹茶グラノーラ、ホイップクリーム、ほうじ茶アイス、ほうじ茶ホイップクリーム、リンゴのほうじ茶コンポート、「酒茶ケーキ ほうじ茶」、ブドウ、ほうじ茶モンブランクリーム、ラズベリー、ほうじ茶チュロスの、21 種の素材を重ねたパフェ	
＜3＞「ほうじ茶タルト」 980 円(税込)	
ほうじ茶と豆腐を使った滑らかな口溶けのチョコレートタルトに焼き栗をトッピング。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、ブドウとほうじ茶ホイップクリームを添えます	

<4>「ほうじ茶テリーヌ」 680 円(税込)	
ほうじ茶の香ばしさとチョコレートのコクが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	
<5>ほうじ茶(全 2 種) 店内 750 円(税込)／テイクアウト 550 円(税込)	
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さっぱりとした飲み口で、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れ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
<6>番茶(全 2 種) 店内 750 円(税込)／テイクアウト 550 円(税込)	
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、蒸した後、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。渋みは少なく、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、再び炎天下で乾燥させてつくられます。煮汁をかけ、再乾燥させるため、茶葉はあめ色に輝きます。渋みが少なく、焙煎した香りとすっきりとした後味が楽しめます
<7>ほうじ茶・番茶 2 種お試しセット 850 円(税込)	
ほうじ茶・番茶 2 種 お試しセット(温)	ほうじ茶2種類と、番茶2種類の計4種類からお好きな 2 種類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 (レストラン 1899 お茶の水)	CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)
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)	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)
期間	2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)	
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>	<4><5><6><7>
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、お席の利用時間に制限をかけさせていただく場合がございます 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	

日本茶を“淹れる”“食す”レストラン「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/DUUHE>