

抹茶とほうじ茶のチーズソースを食べ比べ

＜ お茶のチーズフォンデュ ＞など日本茶づくりの冬限定コース登場！

“抹茶ワイン”も提供！2色鍋など料理との相性抜群

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、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、＜抹茶とほうじ茶のチーズフォンデュ＞がメインの冬限定コースを提供します。

「抹茶&ほうじ茶チーズフォンデュ」は、1 つの鍋で抹茶とほうじ茶のチーズソースの食べ比べを楽しめます。

それぞれのソースに“お茶ソーセージ”やベーコン、エビ、季節の野菜やバゲットを絡めて、お召し上がりいただけます。

そのほか、「旬魚の抹茶カルパッチョ」や「鶏の緑茶岩塩焼き」といった日本茶づくりの料理を提供します。

アルコールは、料理の味を引き立てる「抹茶ワイン」などを別途用意します。

販売期間は 2026 年 11 月 2 日(月)から 2027 年 2 月 27 日(土)で、ディナータイム(17:00～22:00)のコース料理として用意します。

利用は 2 人以上の事前予約制です。予約は来店日の 2 日前の 18:00 まで、当社 HP と電話で受け付けます。料金は 1 人税込み 5,800 円です。

**「抹茶チーズ」は静岡の抹茶と鶏のコンソメで仕上げるこだわり****“お茶ソーセージ”やお麴をディップ**

2 色鍋の 1 つ「抹茶チーズフォンデュ」は、鶏ガラベースのコンソメに白ワインなどを合わせ、静岡県産の抹茶を引き立てながら奥行きのある味わいに仕上げています。

「ほうじ茶チーズフォンデュ」は、ほうじ茶に味噌を合わせ、和の風味とコクを加えています。

ディップする具材は、茶葉を練りこんだ“お茶ソーセージ”のほか、エビ、ベーコン、季節の野菜、バゲット、和食材のお麴(ふ)など約 10 品を用意します。

**日本茶を味わう多彩な料理も用意**

コースでは、メインの「チーズフォンデュ」以外にも、日本茶づくりの料理を用意します。

ユズの香りを効かせた“抹茶ソース”をかけた「旬魚の抹茶カルパッチョ」や、緑茶と岩塩で鶏の旨みを引き出したジューシーで香ばしい「鶏の緑茶岩塩焼き」などを提供します。

コースとは別に、茶飯(ちゃめし)に小角野菜(こかくやさい)を合わせたトマト系のリゾット(1 人前 同 800 円)も注文いただけます。チーズソースをかけて味わう、食事の締めにおすすめの一品です。

チーズフォンデュを引き立てる厳選ワインも一緒に

お酒はビールや日本酒のほか、今回の料理に合う赤・白ワインをグラス(同 750 円)で提供するほか、白ワインと抹茶を合わせたカクテル「抹茶ワイン」(同 800 円)を用意しています。

「抹茶&ほうじ茶チーズフォンデュコース」 概要

名称	抹茶&ほうじ茶チーズフォンデュコース	場所	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	2026 年 11 月 2 日(月)～2027 年 2 月 27 日(土) 17:00～22:00 (L.O. 21:30) ※2026 年 12 月 26 日(土)～2027 年 1 月 7 日(木)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(050-3668-9900)で承ります ※利用は 2 人以上で、来店日の 2 日前 18:00 までの事前予約制です		
備考	※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		
抹茶&ほうじ茶チーズフォンデュコース 1 人 5,800 円(税込み)			
抹茶&ほうじ茶 チーズフォンデュ	2 色鍋で用意するコースのメイン料理。「抹茶チーズフォンデュ」のチーズソースは、鶏ガラベースのコンソメに白ワインなどを合わせ、静岡県産の抹茶を引き立てながら奥行きのある味わいに仕上げています「ほうじ茶チーズフォンデュ」は、ほうじ茶に味噌を合わせ、和の風味とコクを加えています。 ディップする具材には、茶葉を練りこんだ“お茶ソーセージ”のほか、エビ、ベーコン、季節の野菜、バゲット、和食材のお麴(ふ)など約 10 品を用意します		
生ハムとスモークサーモンの 抹茶シーザーサラダ	生ハムとスモークサーモンをのせたシーザーサラダに、抹茶チーズをトッピング		
煎茶ローストビーフ	煎茶の茶葉をたっぷりつけてから低温でじっくりとローストしています		
旬魚の抹茶カルパッチョ	3 種類の旬魚に、ユズの香りを効かせた“抹茶ソース”をかけています		
鶏の緑茶岩塩焼き	緑茶と岩塩で鶏の旨みを引き出した、ジューシーで香ばしい一品		
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 種を添えて提供します		
※以下メニューはコース料金に含まれず、別途料金が必要です			
トマトリゾット 1 人前 800 円(税込み)			
茶飯に小角野菜を合わせたトマト系のリゾット。ソフリットの旨みをベースに、トマトの酸味とパセリの香りを添えています。コースで提供するチーズフォンデュのチーズソースをかけてお召し上がりください			
飲み放題メニュー (120 分制・ラストオーダー30 分前) 1 人 1,500 円～2,500 円(税込み)			
ライト / 1,500 円			
瓶ビール、ノンアルコールビール、焼酎(麦、芋、黒糖)、ウイスキー(ロック、ソーダ割、水割り、コークハイ、ジンジャーハイ)、日本酒(海都 冷、燗)、日本茶(江戸番茶)※ライトのみ提供、ソフトドリンク各種			
スタンダード / 2,000 円 ※ライトの内容に加え、以下のドリンクを提供します			
抹茶ワイン、1899 抹茶ハイボール、緑茶梅酒、ワイン(赤、白)、レモンサワー、日本茶モクテル 4 種(抹茶コーラ、六煎茶モヒート、ほうじ茶モヒート、和紅茶ジンジャー)、日本茶(深蒸し煎茶あさつゆ、和紅茶紅優香)			
プレミアム / 2,500 円 ※ライト・スタンダードの内容に加え、以下のドリンクを提供します			
抹茶ビール、生ビール、日本茶(ほうじ茶「やさしさ」)			

「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

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/RZliH>