

夏の「お茶スイーツ」、日本茶レストランで期間限定販売
 「ほうじ茶かき氷」「抹茶ミニパフェ」など計 10 品を盛り合わせる
 “夏の涼”感じるアフタヌーンティープレートと
 白桃と抹茶・ほうじ茶を組み合わせた 17 層の“モモ茶パフェ”新登場

創業 120 年の伝統ある、ホテル・レストラン運営の龍名館グループは、御茶ノ水にあるミシュラン掲載ホテル 1F の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」で、抹茶やほうじ茶など日本茶をベースにつくるアイスやプリンなどのスイーツに夏のフルーツを組み合わせた“お茶スイーツ”の新作 2 品を、夏季限定販売します。

2 品は、ほうじ茶のかき氷や煎茶のゼリー、抹茶のパフェなど 10 品をワンプレートにした「1899 アフタヌーンティープレート」(税込 1,800 円)と、モモやモモのピューレ、ピーチティーのジュレに、「ほうじ茶プリン」や「ほうじ茶アイス」などを重ねた 17 層の「桃とほうじ茶の夏色パフェ(同 1700 円)」です。

アフタヌーンティープレートは 2021 年 6 月 1 日(火)から、パフェは 7 月 1 日(木)から販売し、いずれも 8 月 31 日(火)まで取り扱います。



6 時間かけて作る“ほうじ茶かき氷”は口どけ抜群、フルーツと煎茶のゼリーなど 10 品を一皿に

「夏の涼」がテーマの「1899 アフタヌーンティープレート」(税込 1,800 円)は、和洋 10 品を、夏の庭をイメージして、一皿に盛り付けます。

10 品の中でもイチオンは、新作の「ほうじ茶かき氷」です。煮出してしっかりと味を抽出したほうじ茶を、凍らせて崩すという工程を 4 度ほど繰り返します。5~6 時間かけてつくる氷は、粒が細かくなめらかで、口どけの良い仕上がりです。氷の中には、ほうじ茶蜜と黒糖わらび餅、栗の甘露煮を合わせます。

「煎茶ゼリー」は、薄いグリーン色の煎茶のゼリーのなかに、マンゴーやキウイ、小豆を閉じ込めた、見た目



に涼しげな一品です。和食の技法である「茶巾絞り」のような形状に固めます。さっぱりと美味しく、涼をとっていただきます。

「抹茶ミニパフェ」は、「抹茶プリン」をベースに、ベリーソースと抹茶あられ、ローストした「酒茶ケーキ」などを重ね、抹茶を振りかけて仕上げる、“和パフェ”です。

そのほか、セイボリー(塩気のある軽食)として、オクラやキュウリなど夏野菜を中心にマスカルポーネ[※]と合わせて湯葉で巻いた、「夏野菜の生湯葉巻き」や、抹茶味噌と出汁巻き玉子を抹茶食パンでサンドした「抹茶玉子サンド」も盛り付けます。

※5/26 に発表した報道資料に誤記があり訂正しています(2021.7.2)

「桃」と「ほうじ茶」が主役！17種の素材を重ねた夏のパフェも

フレッシュな国産の白桃とほうじ茶をメインに、17層の「桃とほうじ茶の夏色パフェ」(同 1,700 円)を、7月1日(木)から販売します。

モモ、モモのピューレ、ピーチティーのジュレに、「ほうじ茶プリン」や「ほうじ茶アイス」など、桃を主役にほうじ茶や和の素材 17 種を、グラスに重ねます。仕上げには、「ほうじ茶かき氷」を盛りつけ、ほうじ茶パウダーを振りかけます。甘酸っぱいベリーソースをお好みでかけながらお召し上がりください。

日本料理の職人が一点一点丁寧に盛りつけ、ピーチティージュレの透明感と、各層のバランスにより、グラスの中の食材を涼しげに、立体的に見せます。旬のモモと、ほろ苦いほうじ茶の意外な相性の良さを楽しめるパフェです。



<夏の新作「お茶スイーツ」2種 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	カフェタイム(14:00～16:30) ※営業時間変更の際は HP にてお知らせします ※感染症対策のため、当面の間、カフェタイムのお席のご利用を 90 分 [※] とさせていただきます ※7/5 に発表した報道資料から変更があり、訂正しています(2021.7.15)
備考	※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

「1899 アフタヌーンティープレート」 1,800 円(税込)

ほうじ茶のかき氷	煮出してしっかりと味を浸出したほうじ茶を、凍らせて崩すという工程を 4 度ほど繰り返して作る、口どけの良いかき氷。中には、ほうじ茶蜜、黒糖わらび餅、栗の甘露煮が入っています。甘さ控えめにすっきりと仕上げました
抹茶ミニパフェ	抹茶プリンに、ベリーソース、パイナップルなど季節の果物、ローストした「酒茶ケーキ」、抹茶あられ、おこし(干菓子)、ホイップ、抹茶粉を重ねたミニパフェ
日本茶ゼリー茶巾しぼり	マンゴーやキウイなどのフルーツを中に入れ、和食の技法「茶巾絞り」風に固めた煎茶ゼリー
夏野菜の生湯葉巻き	オクラ、ニンジン、キュウリ、ヤングコーン、レタス、エビなどを生湯葉で巻き、ほうじ茶ハニーマスタードを添えます
抹茶玉子サンド	出汁巻き玉子と抹茶味噌を、抹茶パンでサンド

抹茶タルト	抹茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げたチョコタルトに、黒豆をトッピング
濃茶アイス	京都産の茶葉の、一番美味しい時期の若芽をひと芽ひと芽摘み取り、石臼で丁寧な挽いた抹茶を3.7%使用。抹茶のうまみが濃厚に感じられるアイス
抹茶芋羊羹	抹茶を加えた、緑色が鮮やかな芋羊羹
酒茶ケーキ	アルコールとお茶を合わせたケーキ
季節の果物	ミニトマトのほうじ茶蜜漬けと、果物2種
販売期間:2021年6月1日(火)~8月31日(火)	
「桃とほうじ茶の夏色パフェ」 1,700円(税込)	
下から、自家製ほうじ茶プリン、ヨーグルトソース、桃ピューレ、ローストした「酒茶ケーキ抹茶」、白玉、あんこ、抹茶あられ、くるみ、おこし種、ラズベリー、ピーチティージュレ、ほうじ茶アイスクリーム、生クリーム、ジャージー牛乳アイス、国産の白桃、ほうじ茶かき氷、ほうじ茶粉の、計17種の素材を重ね、ベリーソースを添えます。	
販売期間:2021年7月1日(木)~8月31日(火)	

<レストランについて>

「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。

カフェ営業では、店舗専属のお茶の専門家「茶バリエ」が、茶釜を置いたカウンターキッチンで、お湯の温度管理をしながら、各茶葉に合わせて浸出時間を変え、茶を淹れます。厳選した日本茶約14種に加え、日本茶をアレンジしたラテやティーソーダも、一杯ごとに手作りします。抹茶タルト※やほうじ茶アイスなどの“お茶スイーツ”も好評です。ランチでは、“抹茶味噌”で味わう鯛茶漬けや、ほうじ茶で炊いた茶飯、“抹茶豆乳”で作ったポタージュ等を揃えます。夜は煎茶で香り付けしたローストビーフや茶葉を練りこんだソーセージ、抹茶ビールなどをお楽しみいただけます。

木目を基調とした落ち着いた店内32席※と屋外テラス22席(通常時、店内48席とテラス32席)を設けています。

※5/26に発表した報道資料に誤記があり訂正しています(2021.6.9)



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 14:00~16:30、ディナー 17:30~22:00 ※5月31日までディナーのみ休業 ※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

——— 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 山口・濱田(はまだ) TEL:03-5298-2988 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp
 広報事務局(CI over PR 内) 富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net