

日本茶づくりの「抹茶ビアガーデン」3年ぶりの開催

真緑の「抹茶ビール」や「抹茶ハイボール」、新作「日本茶モクテル」が飲み放題！
食べるお茶の新メニュー「ほうじ茶ローストポーク」や定番「緑茶ソーセージ」、
お茶スイーツ「お茶パフェ」や「濃茶ジェラート」などメニュー充実

ホテル、レストラン運営の創業123年の老舗(株)龍名館(東京都千代田区)は、お茶づくりのビアガーデン「抹茶ビアガーデン」を、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、2022年6月3日(金)から9月30日(金)まで開催します。

提供するの、インパクト抜群の真緑の「抹茶ビール」や「ほうじ茶黒ビール」「抹茶ハイボール」などお茶を使ったアルコールドリンク6種とノンアルコールカクテルの“日本茶モクテル”3種の飲み放題や、14品の“お茶料理”、6品の“お茶スイーツ”です。

実施場所は、店内40席と屋外のビアテラス22席です。飲み放題は120分制で、税込3,500円です。本日4月26日(火)から予約受付を開始します。



ノンアルで雰囲気酔う、トレンドの「モクテル」もお茶仕様！

健康志向でアルコールを控える方に向けて、日本茶を使った「モクテル」(ノンアルコールカクテル)3種が、ビアガーデンの飲み放題メニューに初登場します。

ジンジャーエールとレモンシロップを合わせて煎茶を注ぎ、スパイシーさと煎茶のうま味がマッチした「スパイス&サワーティー」(写真右)、茶せんで点てた抹茶をコーラと合わせた新感覚の「抹茶コーラ」(写真左)、グレープフルーツジュースに和紅茶ハチミツと柚子を合わせ、グラスのフチに和紅茶塩をつけた「和紅茶ソルティドッグ」(写真中央)を用意します。



コロナ禍を考慮して、お酒ではなくノンアルコールで、雰囲気を楽しみたい方にもおすすめです。

抹茶・ほうじ茶ビールなど、6種のユニークなお茶カクテル

ビアガーデンの一番人気「抹茶ビール」のほか、「抹茶黒ビール」「ほうじ茶黒ビール」の3種の日本茶ビールも飲み放題で用意します。ビアガーデンでは初めて、“超クリーミーな泡”バージョンの、抹茶ビールと抹茶黒ビール、ほうじ茶黒ビールを提供します。特訓したスタッフが丁寧にビールを注ぎ、今まで以上の旨さを提供します。

一押しの「抹茶ビール」は、ビールに抹茶を合わせることで、独特のまろやかさと旨味が生まれる、ヘルシーなビアカクテルです。深い緑色の強烈な見た目は、写真映えも抜群です。SNS上では、「革命的なうまさ!」「ひとくち飲んだだけで衝撃を受ける喉ごしの強さを感じる。しかし抹茶の作用でビール自体がなめらか」「ビールとは違うがうまい」「ビールの嫌いな苦さがまろやかで美味しい」など、多くの絶賛のコメントが寄せられ、一時期にはTwitterの注目ワードにもあがりました。

ビアカクテルのほか新たに、ジンを生蒸し煎茶で割る「生蒸し煎茶翠ジンソーダ」も登場します。すっきりとした味わいで、食事とよく合う一杯です。「抹茶ハイボール」や「抹茶ワイン」と合わせて飲み放題で提供します。



日本茶の風味を生かした“お茶カクテル”6種も飲み放題で!

写真左から、抹茶ワイン、抹茶黒ビール、抹茶ビール、ほうじ茶黒ビール、生蒸し煎茶翠ジンソーダ、抹茶ハイボール

「煎茶ローストビーフ」や「ほうじ茶ローストポーク」「抹茶ディップ」など

“お茶料理”14種!

“お茶料理”は、ビアガーデン初登場の7種を含む全14種を提供します。

ビアガーデンの定番メニューを、お茶でアレンジした数々が揃います。初登場のほうじ茶を使ったローストポーク「豚フィレ肉のほうじ茶ロースト」(税込1,100円、写真上)は、豚フィレ肉にほうじ茶をたっぷりまぶし、低温でじっくりローストして柔らかく仕上げた一品です。

緑茶・番茶・紅茶をそれぞれ練りこんだ3種の「お茶ソーセージ盛り合わせ」(同1,800円)や、煎茶の茶葉をたっぷり付けてから低温でじっくりとローストした、ほのかなお茶の香りが広がる「煎茶ローストビーフ」(同1,300円)、蒸した茶葉をまるごとトッピングした「煎茶チキンと茶葉の酒盗ピザ」(同980円)、抹茶やほうじ茶を使った「お茶フレーバーのポテトフライ」(同・各580円)、抹茶のソースにディップして食べる



「彩り野菜の抹茶ディップ」(同 1,280 円、前頁写真下)などは定番人気のビアガーデンメニューで、日本茶レストランならではの、おつまみならぬ“お茶まみ”が揃います。

シメは抹茶づくしの「お茶パフェ」や「濃茶ジェラート」…お好きな“抹茶味”を

ビアガーデンのみに、大人好みの“お茶スイーツ”もご用意します。オススメは、「お茶パフェ」と「濃茶ジェラート」です。

抹茶づくしの「お茶パフェ」(同 1,400 円、写真右)は、自家製の抹茶プリンにベリーソースを重ね、挽茶シャーベットやおこし、抹茶あられ、濃茶アイス、栗、黒豆、白玉、あんこなどをトッピング。お茶と和素材を合わせた、和パフェです。

「濃茶ジェラート」(同 550 円)は、一番茶の若芽を手摘みした京都産の抹茶を使用した、こだわりの一品です。

その他、日本酒と抹茶を使用した「抹茶ケーキ」、ブランデーとワインにほうじ茶を合わせた「ほうじ茶ケーキ」といった、“大人のスイーツ”をお楽しみいただけます。



イベント概要 (価格は全て税込)

名称	抹茶ビアガーデン		料金	3,500 円(飲み放題 120 分制)
場所	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)			
実施日時	6月3日(金)~9月30日(金) 17:00~22:00 (L.O. 21:30) ※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 ※社会情勢や公的機関からの要請により変更の可能性があります			
予約方法	4月26日(火)から、HP(https://1899.jp/ochanomizu/)、お電話(03-3251-1150)で承ります ※ご予約は 2 部制で、入店時間は①17:00~18:00 ②19:30~20:00 からお選びいただきます ※Web からのご予約で、飲み放題料金を 500 円割引いたします			
内容	抹茶ビール、抹茶黒ビール、ほうじ茶黒ビール、抹茶ノンアルコールビール、抹茶ハイボール、抹茶ワイン、深蒸し煎茶翠ジンソーダ、日本茶モクテル 3 種、日本茶 3 種、生ビール、黒ビール、ハーフ&ハーフ、ノンアルコールビールなどの飲み放題(120 分制)			
【お茶料理(全 14 種)】 (※印は、ビアガーデン初登場)				
サラダ	スモークサーモンと生ハムの抹茶シーザーサラダ(980 円)※ 彩り野菜の抹茶ディップ(1,280 円)※			
おつまみ	枝豆緑茶わさび漬(500 円)※ 鰯の抹茶なめろう(780 円)※	トマトのほうじ茶蜜漬(500 円)※ 煎茶チキンと茶葉の酒盗ピザ(980 円)		
メイン	豚フィレ肉のほうじ茶ロースト(1,100 円)※ 煎茶ローストビーフ(1,300 円)	お茶ソーセージ盛り合わせ(1,800 円)		
揚げ物	お茶フレーバーのポテトフライ(抹茶・ほうじ茶)(各 580 円) ふわふわえび真薯のてん茶フライ(880 円)※			
食事	1899 和出汁キーマカレー(1,000 円、ハーフ 700 円)、茶蕎麦(700 円)			
【お茶スイーツ(全 6 種)】				
甘味	1899 お茶パフェ(1,400 円)	濃茶ジェラート(550 円)		
	アイス 2 種盛り合わせ(抹茶・ほうじ茶・ジャージー牛乳より 2 種選択)(500 円)			
	酒茶ケーキ(抹茶・ほうじ茶・紅茶)(1 種・2 種盛り 400 円、3 種盛り 550 円)			

<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>

旅館を開業して123年を迎える老舗(株)龍名館が運営する、「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。ミシュラン掲載の小規模高級ホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」(2021年7月～当面の間休館)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、お茶を淹れます。厳選した日本茶約10種に加え、濃茶アイスなどの“お茶スイーツ”を提供します。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お店名物の「抹茶ビール」などをお楽しみいただけます。

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)		
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 東京メトロ丸の内線「淡路町駅」から徒歩1分、都営地下鉄新宿線「小川町駅」から徒歩1分		
開業日	2014年8月1日(金) ※2017年12月1日(金)リブランディング(店名変更)		
営業時間	ランチ 11:00～14:00、カフェ 14:00～18:00、ディナー 17:00～22:00 ※6/3(金)～9/30(金) ※抹茶ビアガーデン期間のみ、ディナー営業開始を1時間早めて 17:00～22:00 とします		
平均単価	ランチ 1200円、カフェ 1500円、ディナー 4000円		
フロア概要	店内 40席、テラス 22席	連絡先	電話 03-3251-1150
ホームページ	https://1899.jp/ochanomizu/	Instagram	instagram.com/1899_official/

“茶バリエ”が動画で解説！特許取得の“ビアカクテル”レシピ

今回飲み放題で提供する「抹茶ビール」は、2014年に誕生した当社オリジナルのビアカクテルで、これまでに5.4万杯を売るヒット商品です。2019年10月に製法特許を取得した独自の作り方を家庭用にアレンジして、動画投稿サイト「ユーチューブ(YouTube)」で2020年6月から公開しています。粉末の抹茶をダマにすることなく、ビールと絶妙に混ぜる、「氷」と「水」を使ったマル秘テクニックを紹介します。

動画では、ビアサーバーやシェーカーのないご家庭でもお店の味を再現できるよう、タッパーのような密閉容器を使い、ビールの注ぎ方を工夫するなどして紹介します。

作り手は、日本茶インストラクターの資格を持つ、当社の“茶バリエ”(お茶専門家)、坂上克仁(さかうえ・かつひと)です(写真右)。



動画 URL: <https://youtu.be/rTE5hhfp-RE>

<ご参考資料>

グループ店の日本茶カフェ（新橋）では、冷たい「水出し茶」楽しむフェア開催！ お茶に合うスイーツも

龍名館グループが運営する、新橋・虎ノ門エリアの日本茶専門カフェ「チャヤ 1899 東京」（東京都港区新橋 6）では、水で浸出した冷たい「水出し茶」を楽しむ夏の企画「水出しティーフェア」を6月3日（金）～9月30日（金）の期間で開催します。

煎茶、和紅茶、ほうじ茶など、日によって変わる3種の水出し茶の飲み放題を、800円（税込）でお楽しみいただけます。また、フェアに合わせ、お茶に合うスイーツや軽食など5品を盛り合わせた「1899 ミニアラカルトプレート」（同 900円）も新登場します。ミニアラカルトプレートと、人気商品の「1899 お茶パフェ」（同 1400円）は、水出し茶の飲み放題とご一緒の注文で、200円を割引します。



<日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」について>

旅館を開業して123年の老舗、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		
開 業 日	2020 年 2 月 21 日（金） ※リニューアル		
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 38 席 ※当面の間、29 席での営業	電話	03-3432-1890
ホームページ	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・濱田（はまだ） TEL:03-5298-2988 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp
 広報事務局（Clover PR 内） 富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net