

## 日本茶レストランで、「お茶スイーツ」「日本茶シェイク」を夏季限定販売

モモやシャインマスカットを使った日本茶アフタヌーンティープレートは

「抹茶と桃のパナコッタ」「抹茶かき氷」など計9品

茶せんでたてた本格抹茶のシェイクも初登場！

創業124年のホテル・レストラン運営の老舗、龍名館グループは、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」で、抹茶をメインに夏のフルーツを組み合わせた“日本茶スイーツ”と、日本茶とジェラートを使用したドリンク“日本茶シェイク”2種を、新発売します。販売期間は2022年7月1日(金)から8月31日(水)までです。

日本茶スイーツの「1899 アフタヌーンティープレート」(税込2,300円)は、モモを使った「抹茶と桃のパナコッタ」や深蒸し煎茶のゼリー、5時間以上かけて仕込むロドケの良い「抹茶かき氷」、シャインマスカットを挟んだ「抹茶シュークリーム」など9品をワンプレートにして提供します。

日本茶シェイク2種は、ジェラートのシェイクをベースに、茶せんでたてた抹茶を注ぐ「抹茶クリーミーシェイク」(同750円、写真)と同じく茶せんでたてるほうじ茶を注ぐ「ほうじ茶クリーミーシェイク」(同750円)です。シェイクはテイクアウトも可能です。



### 「抹茶と桃のパナコッタ」や5時間以上かけて仕込む「抹茶かき氷」など9品を一皿に

「涼を感じる」がテーマの夏の「1899 アフタヌーンティープレート」(同2,300円)は、抹茶に季節のフルーツであるモモやシャインマスカットを組み合わせ、スイーツを中心に和洋9品を一皿に盛り付けます。

9品の中でもイチオシは、色鮮やかな3層が目目を引く「抹茶と桃のパナコッタ」です。抹茶のパナコッタとモモのパナコッタに、ベリーソースを重ね、その上にモモと栗の甘露煮、白玉、抹茶クリーム、黒豆をトッピングしました。ベリーソースの酸味がアクセントになり、モモの甘さを引き立てます。



「抹茶かき氷」もオススメです。抹茶を溶かした白蜜を凍らせて崩すといった工程を4度ほど繰り返します。5~6時間かけてつくる氷は、粒が細くなめらかで、ロドケ抜群です。

「抹茶シュークリーム」は、抹茶を練りこんで焼き上げたシュー生地、抹茶とモモ、白あんを組み合わせ、クリームを絞りました。シャインマスカットをトッピングし、仕上げに抹茶パウダーを振りかけます。

そのほか、甘みが強いことで知られる深蒸し煎茶「あさつゆゼリー」や「抹茶タルト」などがプレートに並びます。

セイボリー(塩気のある軽食)として、モモや生ハムに、マスカルポーネと白味噌を合わせた抹茶クリームを生湯葉で巻いた「桃と生ハムの生湯葉巻き」、抹茶味噌と出汁巻き玉子を抹茶パンでサンドした「抹茶玉子サンド」を盛り付けます。

### アフタヌーンティーを楽しむ“ヌン活”が SNS を中心にブレイク中

ちょっと贅沢なセレブ気分を味わう「ヌン活」が、SNS を中心にブレイクしています。当社レストランでも人気は一段と上昇気流に乗り、今年(2022年)に入ってから前年同月比が 213%を記録する月もある加熱ぶりです。

当社は 2017 年 3 月から、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」でアフタヌーンティープレートを提供しています。季節ごとにメニューを入れ替えており、日本茶の香りと味のする“和のスイーツ”で、ちょっと贅沢な息抜きの時間を提供しています。

### 茶せんでたてた抹茶とほうじ茶使用！ “日本茶シェイク”登場

新作ドリンクの日本茶シェイク「抹茶クリーミーシェイク」「ほうじ茶クリーミーシェイク」(同・各 750 円)は、バニラビーンズをたっぷり使ったバニラミルクのジェラートで作ったシェイクの上に、茶せんでたてた「抹茶」または「ほうじ茶」を注いで仕上げます。「ほうじ茶」も急須で茶葉から淹れるのではなく、“ほうじ茶パウダー”を使い茶せんでたて、香りを引き出します。



「抹茶」と「ほうじ茶」は、注文が入ってから日本茶のプロである「茶バリエ」が注文ごとに丁寧にたてます。バニラの甘みやミルクのコクと共に、本格的な日本茶の香りや味を楽しめるシェイクです。いずれもテイクアウトが可能です。

### <夏の新作「お茶スイーツ」「日本茶シェイク」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)
販売期間	2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)
提供時間	カフェタイム(14:00～18:00) ※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
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
<b>「1899 アフタヌーンティープレート」 2,300 円(税込)</b>	
抹茶シュークリーム	抹茶を練りこんで焼き上げた生地に、抹茶、白あん、モモを組み合わせたクリームを絞りました。シャインマスカットをトッピングし、仕上げに抹茶パウダーをかけました
抹茶と桃のパンナコッタ	抹茶パンナコッタ、桃のパンナコッタ、ベリーソースを重ね、モモ、栗の甘露煮、白玉、抹茶クリーム、黒豆をトッピング
抹茶かき氷	抹茶を溶かした白蜜を、凍らせて崩すという工程を 4 度ほど繰り返して作る、ロどけの良いかき氷。上から抹茶粉を振りかけ、甘さ控えめにすっきりと仕上げました
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、シャインマスカットとクルミの飴煮をトッピング
季節の果物	キウイ、パイナップル、トマトのほうじ茶蜜漬 ※仕入れ状況により、種類が変更となる可能性があります
桃と生ハムの湯葉巻き	モモ、生ハム、野菜(レタス、ニンジン)、ゼリー状に固めた和出汁、マスカルポーネと白味噌を合わせたオリジナルの抹茶クリームを生湯葉で巻きました
あさつゆゼリー	モモ、マンゴー、ぜんざいの中に入れ、和食の技法「茶巾絞り」風に固めた、深蒸し煎茶「あさつゆ」を使用したゼリー
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

濃茶アイス	京都府産一番茶のみを石臼で丁寧な挽いた上質な抹茶を使用したアイス
<b>日本茶シェイク 2種 各 750 円(税込)</b>	
抹茶 クリーミーシェイク	バナラビーンズをたっぷり使ったバナラミルクのジェラートで作ったシェイクに、茶せんでたてた抹茶を上からかけて仕上げました。抹茶の味を残すため、抹茶をたっぷりと使用しています。バナラの甘みやミルクのコクと共に、本格的な抹茶の香りや味を楽しめます
ほうじ茶 クリーミーシェイク	バナラビーンズをたっぷり使ったバナラミルクのジェラートで作ったシェイクに、パウダー状にしたほうじ茶を茶せんでたてて上からかけて仕上げました。ほうじ茶ならではの香りを残すため、茶葉から淹れるのではなく、ほうじ茶パウダーを使用しています

### ＜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 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」(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、茶を淹れます。厳選した日本茶 15 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 40 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。



定番人気の「1899 お茶パフェ」

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〉14:00～18:00、〈ディナー〉17:00～22:00 ※当面の間、日曜・祝日のディナータイムは休業 ※抹茶ビアガーデン(～9 月 30 日)の期間のみ、17:00 よりディナーメニューを提供します ※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	<a href="https://1899.jp/ochanomizu/">https://1899.jp/ochanomizu/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/1899_official/">instagram.com/1899_official/</a>	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・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