

イチゴ×日本茶、冬の新作スイーツ、日本茶レストランで提供開始
注目の和紅茶とイチゴを使った「ミニパフェ」「タルト」など
計9品を盛り合わせたアフタヌーンティープレート販売
17種の素材を盛る華やかな「いちご×日本茶の和パフェ」も登場

創業124年のホテル・レストラン運営の老舗、(株)龍名館は、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、冬のスイーツ企画「冬の和紅茶フェア」を開催します。

期間は2022年12月1日(木)から2023年2月28日(火)までで、イチゴと和紅茶や抹茶などの日本茶を使用した新作スイーツ3種と、和紅茶にスパイスを加えた新作ドリンク2種を提供します。

スイーツは、「1899アフタヌーンティープレート」(税込2,500円)と「いちごと日本茶の冬色パフェ」(同1,800円)、「1899和紅茶タルト」(同950円)です。

「1899アフタヌーンティープレート」は、「いちごと和紅茶のミニパフェ」や「和紅茶タルト」「抹茶パンケーキ」など計9品のスイーツをワンプレートにして提供します。

「いちごと日本茶の冬色パフェ」は、自家製の和紅茶プリンをベースに、同じく自家製の和紅茶ジュレや濃茶アイス、イチゴなど17種の素材を重ねています。

「1899和紅茶タルト」は、和紅茶と豆腐でつくった、ヘルシーで、口溶けがなめらかなチョコレートタルトです。

ドリンクは、和紅茶の華やかな香りを引き立てるシナモンスティックを添えた「和風スパイスブレンド和紅茶」(同650円)と「スパイス和紅茶ラテ」(同700円)を用意します。新作スイーツとセットで、200円割引して提供します。

また、「1899和紅茶タルト」とドリンクは、当グループの日本茶カフェ「チャヤ1899東京」(港区新橋6)でも販売します。



イチゴと、和紅茶、抹茶などの彩り豊かな冬のスイーツ

＜アフタヌーンティープレート、パフェ、ドリンクの詳細＞

「いちごと和紅茶のミニパフェ」や「和紅茶タルト」など和洋9品を一皿に

冬の「1899アフタヌーンティープレート」(同2,500円)は、イチゴと和紅茶や抹茶などの日本茶をメインとした和洋9品を一皿に盛り付けます。

9品の中でもイチオシは、今注目の和紅茶を使用した「いちごと和紅茶のミニパフェ(写真中央上)」です。豆乳ベースの和紅茶プリンに、和紅茶ジュレで和えたイチゴやベリーソースなどを重ねています。サクサクした食感のおこしや、ベリーソースの酸味がアクセントになっています。

そのほか、同じく和紅茶を使用した「和紅茶タルト」や「いちごと和紅茶きんつば」、抹茶を使用した「抹茶パンケーキ」などが並びます。イチゴと和紅茶を使ったスイーツが勢揃いするプレートは、味だけでなく、見た目でも楽しんでいただける一皿です。



セイボリー（塩気のある軽食）として、ほうじ茶で炊いた茶飯でつくる「スモークサーモンの手まり寿司」と、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」、冬の日本料理として定番の「かぶら蒸し」を盛り付けます。

また、アフタヌーンティープレートに日本茶の飲み放題が付いた「1899 アフタヌーンティープラン」（同 3,300 円）も販売します。飲み放題の対象は、和紅茶、煎茶、ほうじ茶の 3 種で、いずれもホットかアイスを選べます。本プランは、来店前日 18:00 までの完全予約制です。

昨年好評の「和パフェ」が甘すぎない大人のパフェに進化！

「いちごと日本茶の冬色パフェ」（同 1,800 円）は、イチゴをふんだんに使い和紅茶や抹茶と組み合わせた、甘すぎない大人の“和パフェ”です。

自家製の和紅茶プリンをベースに、同じく自家製の和紅茶ジュレやローストした“酒茶ケーキ 紅茶”、濃茶アイスなど、イチゴを主役に和紅茶や抹茶を使用した和の素材 17 種を華やかにグラスに重ねます。

層の上に盛りつける和紅茶クリームは、和紅茶の華やかな香りと味わいを感じることができます。パフェのトップに盛りつける抹茶クリームには、イチゴやラズベリーをのせ、細かく砕いた氷餅（こおりもち）をふりかけて、雪を連想させるデコレーションで仕上げています。



和のスパイス×和紅茶！冷えから体を守る、冬の“あったか”ドリンク

新作の「和風スパイスブレンド和紅茶」（同 650 円、写真右）と「スパイス和紅茶ラテ」（同 700 円、写真左）は、いずれも 1899 オリジナルの和紅茶「紅優香（べにゆうか）」に、体を温める効果が期待できる生姜、代謝を高めると言われる山椒といった、冷えた体がほっこり温まる和のスパイスをブレンドしています。

また、血行を促す効果があるとされるユズと、爽やかな風味が特徴のシナモンスティックをカップに添え、ユズとシナモンの香りも楽しんでいただけるドリンクに仕上げられています。

ドリンクは注文が入ってから一杯ずつ、日本茶のプロである「茶バリエ」が淹れます。



＜冬の新作「お茶スイーツ」3種概要＞

開催店舗	＜1＞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)
	＜2＞店名： CHAYA 1899 TOKYO(チャヤ 1899 東京) 住所： 〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)
販売期間	2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)
提供時間	＜1＞カフェタイム(14:00～18:00) ※事前予約で月～土のディナータイム(18:00～22:00)にも提供 ※2022年12月26日(月)～2023年1月6日(金)は提供休止
	＜2＞11:00～17:00 ※2022年12月28日(水)～2023年1月4日(水)は提供休止
	備考
	※営業時間変更の際は HP にてお知らせします ※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 ※混雑時には、お席の利用時間を制限させていただく場合がございます

＜1＞「1899 アフタヌーンティープレート」 2,500 円(税込)

いちごと和紅茶のミニパフェ	豆乳ベースの和紅茶プリンに、和紅茶ジュレ、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 紅茶」、おこし、和紅茶クリーム、和紅茶パウダーを重ねたミニパフェ
和紅茶タルト	和紅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、イチゴをトッピング
抹茶パンケーキ	米粉を使用した自家製の抹茶パンケーキに、自家製の抹茶クリーム、イチゴ、栗の甘露煮、黒豆と、雪をイメージして粉糖をトッピング
いちごの和紅茶きんつば	イチゴと和紅茶を使用したきんつば。和紅茶を加えた白あんでイチゴを包み、餡の甘さと和紅茶の華やかな香りを味わえる
濃茶アイス	京都府産一番茶のみを石臼で丁寧に挽いた上質な抹茶を使用したアイス
抹茶玉子サンド 雪輪大根の甘酢漬け添え	出汁巻き玉子と抹茶味噌を、抹茶パンでサンド。和食で使われる雪輪大根(雪の形に飾り切りをした大根)を甘酢漬けにし、氷餅をまぶして添える
かぶら蒸し	冬の日本料理では定番のかぶら蒸し。蟹真薯(かにしんじょ)にすり下ろした蕪(カブ)と卵白を乗せて蒸し、山葵(ワサビ)、ねじり梅に飾り切りした人参、ギンナン、ユズを飾り、銀餡(あん)をかけた一品
スモークサーモンの手まり寿司	ほうじ茶で炊いた茶飯で作る酢飯に、紅鮭のスモークサーモンとユズを使用した手まり寿司
季節の果物	イチゴ、金柑の蜜煮、キウイ、リンゴなど冬を代表するフルーツから 2 種を提供 ※仕入れ状況により、種類が変更となる可能性があります

＜1＞「いちごと日本茶の冬色パフェ」 1,800 円(税込)

下から、自家製和紅茶プリン、ベリーソース※、自家製和紅茶ジュレ、ローストした「酒茶ケーキ 紅茶」、あんこ、白玉、くるみの餡煮(ほうじ茶黒蜜)、干菓子※、挽茶シャーベット、イチゴ、濃茶アイス、和紅茶クリーム、イチゴ、栗の甘露煮、抹茶クリーム、イチゴ、黒豆、ラズベリー、氷餅の、計 17 種の素材を重ねたパフェ

＜1＞＜2＞「和紅茶タルト」 950 円(税込)

和紅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、ラズベリーをトッピング。抹茶、ほうじ茶、ジャージー牛乳、挽茶シャーベットの 4 種から選択できるアイスと、イチゴを添えます

※＜2＞チャヤ 1899 東京では、アイスは挽茶シャーベット 1 種、イチゴの代わりに栗の甘露煮を添えます

＜冬の新作「お茶ドリンク」2種 概要＞

開催店舗	＜1＞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)
	＜2＞店名： CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京) 住所： 〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)
販売期間	2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)
提供時間	＜1＞カフェタイム(14:00～18:00) ※2022年12月30日(金)～2023年1月6日(金)は提供休止
	＜2＞11:00～17:00 ※2022年12月28日(水)～2023年1月4日(水)は提供休止
備考	※営業時間変更の際はHPにてお知らせします ※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 ※混雑時には、お席の利用時間を制限させていただく場合がございます

ドリンク2種 単品(1)650円、(2)700円(税込)

※＜1＞新作スイーツいずれか＜2＞1899 和紅茶タルトとセットで200円引き

(1) 和風スパイス ブレンド和紅茶(温)	1899 オリジナルの和紅茶「紅優香」に、体を温める効果が期待できる生姜、代謝を高めると言われている山椒をブレンド。血行を促す効果があるとされるユズをトッピングします。爽やかな風味のあるシナモンスティックでかき混ぜて、風味を移してお召し上がりください
(2) スパイス和紅茶 ラテ(温)	1899 オリジナルの和紅茶「紅優香」に、体を温める効果が期待できる生姜、代謝を高めると言われている山椒、血行を促すのに効果があるとされるユズをブレンドして、ミルクと組み合わせたラテ。ユズの皮を刻んでトッピングし、爽やかな風味のあるシナモンスティックをカップに添えます



<「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」(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。

木目を基調とした落ち着いたある店内40席と屋外テラス22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〉14:00～18:00、〈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 ※当面の間、31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) 根岸、富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net