

東京・御茶ノ水で創業の老舗「龍名館」

福岡県産“あまおう”&発祥 600 年“八女茶”の玉露を味わえる「福岡フェア」初開催！

博多あまおうを贅沢に使用した、イチゴ×桜×抹茶の新作春スイーツが登場！

日本茶アフタヌーンティープレートのお供には、八女茶の最高級ブランドの玉露を

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」で、福岡県産のブランドイチゴ「あまおう」を使用した抹茶スイーツや、八女茶を期間限定で販売します。

期間は、2023年3月1日(水)から4月30日(日)までです。今シーズン、本格販売開始から 20 周年を迎えた福岡県産のブランドイチゴ「博多あまおう」や春を象徴する桜、抹茶を使用したスイーツ 3 種と、八女茶 3 種を提供します。

博多あまおうと桜を使った日本茶スイーツと、八女茶の玉露や煎茶を春限定で提供

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「あまおう苺と桜の春色パフェ」(同 1,800 円)、「桜あん和抹茶のチョコレートタルト」(同 950 円)です。

「1899 アフタヌーンティープレート」は、「桜とあまおう苺の抹茶レアチーズケーキ」や「桜豆乳プリンとあまおう苺のヴェリーヌ」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。

“あまおう”を贅沢に使用した「あまおう苺と桜の春色パフェ」は、自家製の桜豆乳プリンをベースに、“あまおう”の他、桜ジュレや濃茶アイス、抹茶を使った“酒茶ケーキ”、オレンジ、抹茶あられなど 17 種の素材をグラスに重ねています。

また、今年(2023年)、発祥から 600 年を迎える福岡県の“八女茶”の、「八女伝統本玉露」(同 1,200 円)、「福岡の八女茶 煎茶 天雫の匠」(同 750 円)、「福岡の八女茶 煎茶・深蒸し煎茶 2 種飲み比べセット」(同 850 円)を用意します。新作スイーツいずれかとセットで、200 円割引にして提供します。

なお、「桜あん和抹茶のチョコレートタルト」と八女茶 3 種は、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。

<アフタヌーンティープレート、パフェ、ドリンクの詳細>

20 周年を迎えた“あまおう”を 7 品に使用！

「桜とあまおう苺の抹茶レアチーズケーキ」など和洋 9 品を一皿に

春の「1899 アフタヌーンティープレート」(同 2,500 円)は、“あまおう”と桜、抹茶をメインとしたスイーツを中心に和洋 9 品を一皿に盛り付けます。



(上)春を味わう、あまおう×桜×抹茶のスイーツ 3 種
(下)本格販売開始から 20 周年を迎えた博多あまおう



9品の中でもイチオシは、「桜とあまおう苺の抹茶レアチーズケーキ」(写真右下)です。サクサクとした食感の自家製サブレ生地をベースに、桜、抹茶、「あまおう」の春らしい色合いが楽しめます。

そのほか、彩り鮮やかな層が美しい「桜豆乳プリンとあまおう苺のヴェリーヌ」(同上)や、桜香る「桜あん抹茶のチョコレートタルト」(同右)などが並びます。



セイボリー(塩気のある軽食)として、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」をまぶして苔玉に見立てた「抹茶ポテトサラダ」と、旬の野菜を使った「春野菜の天ぷら」、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。

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。

“あまおう”×桜！大人な「和パフェ」、桜ソースで味変も

「あまおう苺と桜の春色パフェ」(同1,800円)は、「あまおう」と桜をメインに抹茶などの日本茶を組み合わせた、見た目でも春を感じることができる大人の“和パフェ”です。

自家製の桜豆乳プリンをベースに、「あまおう」の他、桜ジュレや濃茶アイス、食感が楽しめるおこし、抹茶あられなど17種の素材をグラスに重ねています。

トップには、「あまおう」や桜の花と葉の塩漬け、栗の甘露煮、黒豆を飾ります。

添えてある自家製の桜ソースをかければ、味の変化を楽しむことができます。



600年続く、歴史ある“八女茶”！茶葉まで味わえる、最高級ブランドの玉露を数量限定で提供

「八女伝統本玉露」が2015年に国の地理的表示(GI)保護制度に全国で初めて登録されるなど、高級茶の産地として知られる福岡県の“八女茶”。1899オリジナルブレンドの煎茶「六煎茶」にも、6つの産地の煎茶の1つとして使用しています。

八女茶が今年(2023年)発祥から600年を迎えるにあたり、3種の八女茶を提供します。



最高級「八女伝統本玉露」(同1,200円)は、濃厚な出汁のようなまみりが特徴で、伝統的な製法にこだわり丁寧に作られています。玉露ならではの特別な味わいはもちろん、2煎目、3煎目と煎を重ねながら香味の変化もお楽しみいただけます。お茶を淹れた後の茶葉は、酢醤油をかけることで、茶葉そのものもお召し上がりいただけます。お茶請けを添え、各店1日5セットの数量限定で提供します。

そのほかに、「福岡の八女茶 煎茶 天^{あま}零の匠」(同 750 円)と、「福岡の八女茶 煎茶・深蒸し煎茶」との飲み比べが楽しめるセット(同 850 円)をご用意します。

注文が入ってから一杯ずつ、店舗所属の日本茶のプロ「茶バリエ」が急須で淹れます。

<「八女茶と春色スイーツフェア」概要>

開催店舗	店名: RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (レストラン 1899 お茶の水)
<1>	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(14:00~18:00) ※「桜あん ^と 抹茶のチョコレートタルト」は、月~土のディナータイム(17:00~22:00)にも提供 ※「1899 アフタヌーンティープレート」「あまおう ^と 桜の春色パフェ」は、事前予約で月~土のディナータイム(17:00~22:00)にも提供
	問い合わせ: 03-3251-1150
開催店舗	店名: CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)
<2>	住所: 〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)
	提供時間: 11:00~17:00
	問い合わせ: 03-3432-1890
販売期間	2023 年 3 月 1 日(水)~2023 年 4 月 30 日(日)
備考	※八女茶 3 種は、<1>店舗では新作スイーツ 3 種いずれか、<2>店舗では「桜あん ^と 抹茶のチョコレートタルト」とセットで 200 円引き ※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)

桜とあまおう ^の 抹茶レアチーズケーキ	サクサクとした食感の自家製サブレ生地をベースに、下から桜・抹茶・あまおうの三層に仕上げたレアチーズケーキ。桜の層には桜の花の塩漬けを使用し、塩気を感じられる大人な味わいです。抹茶の層にはクリームチーズとマスカルポーネを合わせています
桜豆乳プリンとあまおう ^の 苺のヴェリーヌ	豆乳ベースの自家製桜プリンに、あまおう、桜ジュレ [※] 、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、おこし、生クリームを重ねたヴェリーヌ
桜あん ^と 抹茶のチョコレートタルト	抹茶と豆腐を使い、桜あん ^で 二層に仕上げたチョコレートタルトにあまおうをトッピング
抹茶のムース 桜ソースがけ	自家製の抹茶ムースに、あまおう、栗の甘露煮、白玉、黒豆をトッピング。味の変化を楽しめる桜ソースもご用意
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
抹茶ポテトサラダ	ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」をまぶして、苔玉に見立てた抹茶ポテトサラダ
春野菜の天ぷら	旬のタケノコ、菜の花、フキノトウなど 3 種を提供。抹茶塩を添えます
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
季節の果物	あまおう、オレンジ、キウイなど春を代表するフルーツから 2 種を提供

<1>「あまおう^と桜の春色パフェ」 1,800 円(税込)

下から、自家製桜豆乳プリン、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、白玉、小豆、栗の甘露煮、くるみの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、挽茶シャーベット、オレンジ、おこし、抹茶あられ、桜ジュレ、あまおう、濃茶アイス、生クリーム、栗の甘露煮、桜の花と葉の塩漬け、あまおう、黒豆の計 17 種の素材を重ねたパフェ。桜ソースを添えます

<1><2>「桜あん^と抹茶のチョコレートタルト」 <1>950 円(税込) <2>700 円(税込)

抹茶と豆腐を使い、桜あん^で二層に仕上げたチョコレートタルト。抹茶、ほうじ茶、ジャージー牛乳、挽茶シャーベットの 4 種から選べるアイスに、あまおう、栗の甘露煮、黒豆、桜の花の塩漬けを添えます
※<2>ではアイスとあまおうのトッピング無し

<1><2>八女伝統本玉露(温) 1,200 円(税込) ※各店 1 日あたり 5 セットの数量限定で提供

地域の産品を知的財産として保護する、地理的表示(GI)保護制度に登録されている唯一のお茶。濃厚なうまみの特徴とし、伝統的な製法にこだわっています。収穫も「一芯二葉」の手摘みで行い、丁寧に作られた玉露ならではの特別な味わいを楽しめます。酢醤油で、茶殻までお召し上がりいただけます

<1><2>福岡の八女茶 煎茶 ^{あましずく}天雫の匠(温) 750 円(税込)

うまみや渋みのバランスを楽しむことができる八女の煎茶。福岡県の八女は全国茶品評会で、2年連続煎茶部門の産地賞を受賞しています。八女ならではの丁寧なお茶づくりを感じられる煎茶です

<1><2>福岡の八女茶 煎茶・深蒸し煎茶 2 種飲み比べセット(温) 850 円(税込)

「福岡の八女茶 煎茶 天雫の匠」と、「福岡の八女茶 深蒸し煎茶 天雫の楓」の飲み比べセット。同じ地域で作られるそれぞれのお茶の味や香りの違いをお楽しみください ※玉露は含まれません

<「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感のある店内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」から徒歩6分、JR「新橋駅」徒歩10分、「大門駅」徒歩10分		
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	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