

“栗”満載！「秋の味覚」×「ほうじ茶」のスイーツ登場

「秋色アフタヌーンティープレート」は
ほうじ茶づくしのモンブランとシュークリームを添えて
秋限定、人気の「栗とほうじ茶パフェ」も！

創業 125 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」(千代田区神田駿河台 3)で、ほうじ茶をメインに秋の味覚である「栗」や「カボチャ」や旬のフルーツを使った日本茶スイーツ「1899 アフタヌーンティープレート」(税込 2,800 円)と、「栗とほうじ茶の秋色パフェ」(同 1,800 円)、「ほうじ茶タルト」(同 950 円)を発売します。提供期間は 2023 年 9 月 1 日(金)から 11 月 30 日(木)までです。



「1899 アフタヌーンティープレート」には、新作としてほうじ茶をふんだんに使った「ほうじ茶シュークリーム」と「ほうじ茶プリンと南瓜のミニパフェ」が並びます。そのほか、和食の料理人がつくる渾身の「ほうじ茶モンブラン」など計 9 品をワンプレートに盛り付けます。

「栗とほうじ茶の秋色パフェ」は、自家製のほうじ茶プリンをベースに、栗の甘露煮や渋皮栗、ほうじ茶アイスや旬の果物であるイチジク、ブドウなど 19 種の素材を重ねた和パフェです。

「ほうじ茶タルト」は、ほうじ茶の濃厚な味わいと、滑らかなくちどけをお楽しみいただけるチョコレートタルトに渋皮栗の甘露煮をトッピングします。

アフタヌーンティープレートとパフェ、タルトのスイーツ 3 種は、秋の企画フェア「ほうじ茶・番茶フェア」の目玉として提供します。フェアでは厳選したほうじ茶と番茶、その飲み比べセットを販売します。

なお、「栗とほうじ茶の秋色パフェ」とフェアのドリンクは、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。

今秋イチオシ！新作の「ほうじ茶シュークリーム」や

毎秋人気の「ほうじ茶モンブラン」などを盛り付けたデザートプレート

御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」では、ほうじ茶がメインのデザートプレート「1899 アフタヌーンティープレート」(同 2,800 円)を提供します。

ほうじ茶のほか、芋・栗・カボチャやイチジクなど秋の味覚をふんだんに使用した和洋 9 品を一皿に盛り付けます。

9 品の中でもイチオシは、和食の料理人渾身の「ほうじ茶モンブラン」です。

自家製の“ほうじ茶サブレ”を土台にし、モンブランクリームの中には、当社オリジナルスイーツでブランデーが香る“酒茶ケーキ ほうじ茶”、“栗の甘露煮”、“ほうじ茶クリーム”を閉じ込めます。モンブランクリームは、栗、ほうじ茶、ミルククリームをしっかり混ぜ合わせ、濃厚でリッチな味わいに仕上げています。



右上が新作「ほうじ茶シュークリーム」。中央は「ほうじ茶モンブラン」

新作の「ほうじ茶シュークリーム」は、シュー生地にはほうじ茶を練り込み、砕いたアーモンドをまぶして、ふわふわに焼き上げています。中のクリームは、自家製ほうじ茶カスタードクリームにほんのり甘く酸味のあるレアチーズムースを合わせており、さっぱりといただけます。

同じく新作の「ほうじ茶プリンと南瓜のミニパフェ」は、豆乳を使った甘さ控えめの自家製“ほうじ茶プリン”をベースに、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ ほうじ茶」、カボチャ餡などをグラスに重ね、最後にほうじ茶パウダーを振りかけて仕上げます。

そのほか、ほうじ茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げた「ほうじ茶タルト」や、イチジクや柿、ブドウといった季節のフルーツなど秋の味が並びます。

セイボリー（塩気のある軽食）として、“ほうじ茶ポテトサラダ”をそうめんて包み、いが栗のように揚げた「ほうじ茶ポテトのいがぐり」と、ほうじ茶味噌と出汁巻き玉子をシリアルローフでサンドした「ほうじ茶味噌の玉子サンド」も添えます。

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 3,600 円）も販売します。飲み放題の対象は、ほうじ茶、和紅茶、煎茶の 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。

栗×ほうじ茶で秋を味わう！秋限定、大人の＜和パフェ＞が日本茶カフェにも初登場！

「栗とほうじ茶の秋色パフェ」（同 1,800 円）は、栗の甘露煮や渋皮栗をたっぷり使ったパフェで、栗の甘さとほうじ茶のほろ苦さや香ばしさが絶妙にマッチします。

パフェのトップは、濃厚でリッチな味わいの“ほうじ茶モンブランクリーム”です。パフェは、“ほうじ茶プリン”をベースに、ローストした“酒茶ケーキ ほうじ茶”、“栗の甘露煮”、“渋皮栗の甘露煮”、“ほうじ茶アイス”、旬の果物のイチジク、ブドウなど 19 種の素材を重ねた、秋の味覚を存分に味わえる一品です。

この秋から、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」に加え、新橋の日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」でも販売を開始します。



“幻のお茶”後発酵茶の石鎚黒茶や、厳選したほうじ茶・番茶を堪能できるフェア開催！

「ほうじ茶・番茶フェア」では、当店所属の日本茶インストラクターが厳選したほうじ茶と番茶を2種ずつ提供するほか、気になる2種を選んで飲み比べできるセットも販売します。

ほうじ茶と番茶ともに、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が急須で淹れます。カウンターで茶釜を使い、各茶葉に合わせた温度、浸出時間を調整して、注文を受けてから1杯1杯、丁寧につくります。

用意するほうじ茶は、埼玉県狭山産の「強焙煎ほうじ茶」と「手火入れ茎ほうじ茶」(同・各700円)です。「手火入れ茎ほうじ茶」は、狭山の茶匠が手作業で火入れ(焙煎)をして仕上げた茎ほうじ茶で、ほうじ茶の香ばしさと茎ならではの甘みとコクが楽しめます。



黄金色に輝く“幻のお茶”「石鎚黒茶」(左下)など
レアな番茶を味わえる期間限定フェア
ほうじ茶を飲み比べる楽しみも

番茶は、黄金色に輝き、“幻のお茶”と呼ばれる愛媛県西条産の「石鎚黒茶(いしづちくろちゃ)」と、岡山県美作産の「美作番茶」(同・各700円)です。「石鎚黒茶」は、江戸時代から伝わる後発酵茶の一種です。茶葉を加熱した後に微生物により発酵させる独自の製法が、2023年3月に国の重要無形民俗文化財に指定されました。二段発酵により生じる独特の香りと酸味、また発酵後に天日干しすることによる茶葉の黒さが特徴です。また健康面で、整腸効果等が期待できることでも注目されています。

ほうじ茶と番茶計4種の中から2種を選んで飲み比べができるセット(同700円)も提供します。

<秋の「ほうじ茶・番茶フェア」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：14:00～17:30(L.O.17:00)
	問合せ： 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(L.O.16:30) ※「栗とほうじ茶の秋色パフェ」のみ 13:00 から提供
	問合せ： 03-3432-1890
販売期間	2023年9月1日(金)～11月30日(木)
備考	※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 ※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
<1>「1899 アフタヌーンティープレート」 2,800 円(税込)	
ほうじ茶モンブラン	自家製ほうじ茶サブレをベースに、酒茶ケーキ ほうじ茶、栗の甘露煮、ほうじ茶クリームを重ねて、自家製ほうじ茶モンブランクリームを絞り、トップに渋皮栗を添えます
ほうじ茶プリンと南瓜のミニパフェ	豆乳をベースにした甘さ控えめの自家製ほうじ茶プリンに、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ ほうじ茶」、カボチャ餡、栗の甘露煮、おこし、ほうじ茶生クリーム、ほうじ茶パウダーを重ねたミニパフェ

ほうじ茶シュークリーム	ほうじ茶を生地に練り込み焼き上げだシュークリームは、ほんのり甘く酸味のあるレアチーズムースと自家製ほうじ茶カスタードクリームを合わせさっぱりとした仕上がりに。栗の甘露煮、黒豆、クルミの飴煮をトッピング
ほうじ茶タルト	ほうじ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、焼き栗をトッピング
ほうじ茶アイス	ほうじ茶の香ばしさを味わえる、さっぱりとしたアイス。トッピングしたクルミの飴煮は、クルミをほうじ茶黒蜜で飴状になるまで煮詰めて、アイスの甘みにほろ苦さをプラス
栗と紫芋の茶巾しぼり	栗を紫芋のペーストで包み、和食の技法のひとつ「茶巾絞り」にしたスイーツ。トップにグラニュー糖を振りかけ、バーナーで炙ってブリュレしています
ほうじ茶ポテトの いがぐり	「ほうじ茶ポテトサラダ」にそうめんをあしらひ、カラッと揚げ、和食の技法のひとつである「いが栗揚げ」に見立てています。塩味がプレート全体のアクセントになっているセイボリー（塩気のある軽食）です
ほうじ茶味噌の 玉子サンド	出汁巻き玉子とほうじ茶味噌を、シリアルローフ（雑穀入りの食パン）で挟んだ一品
季節の果物	イチジク、梨、柿、ブドウ、リンゴなどの秋のフルーツ 3 種

<1><2>「栗とほうじ茶の秋色パフェ」 1,800 円(税込)

下から、ほうじ茶プリン、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ ほうじ茶」、カボチャ餡、レアチーズムース、あんこ、白玉、クルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、リンゴのほうじ茶コンポート、栗の甘露煮、渋皮栗の甘露煮、おこし、抹茶あられ、ほうじ茶アイス、ほうじ茶生クリーム、ほうじ茶モンブランクリーム、ラズベリー、イチジク、ブドウの、計 19 種の素材を重ねています

<1>「ほうじ茶タルト」 950 円(税込)

ほうじ茶の濃厚な味わいと、くちどけが滑らかな食感をお楽しみいただけるチョコレートタルトに渋皮栗の甘露煮をトッピング。抹茶、ほうじ茶、挽茶シャーベット、ジャージー牛乳の 4 種から選べるアイスに、栗の甘露煮、クルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、黒豆を添えます

<1><2>ほうじ茶(全 2 種) 700 円(税込)

強焙煎ほうじ茶(温)	お茶の葉と茎の部分を、一般的なほうじ茶よりも強い火力で、長い時間をかけて焙煎したほうじ茶。ほのかな苦みがありながらも飲み口はさっぱりしており、香ばしさの余韻をしっかりと楽しめます
手火入れ茎ほうじ茶(温)	埼玉県狭山市の茶匠・宮野圭司氏が手火入れで仕上げた茎ほうじ茶。緑茶の製造過程で得られる茎の部分を集め、手作業で焙煎しています。ほうじ茶の香ばしさと、茎ならではの甘みとコクが感じられます

<1><2>番茶(全 2 種) 700 円(税込)

石鎚黒茶(温)	愛媛県の伝統的なお茶。2023 年 3 月に無形民俗文化財に指定された、世界でも珍しい二段発酵の後発酵茶です。茶葉を枝ごと刈り取り、蒸したあと、煮汁をかけて 1 段階目の好気発酵を行います。桶から取り出して揉んだあと、2 段階目の乳酸発酵を行い、天日干しします。天日干しさせることで茶葉は黒く仕上がります。渋みは少なく、爽やかな酸味とほのかな甘みを楽しめます
美作番茶(温)	岡山県の伝統的なお茶。茶葉を枝ごと刈り取り、鉄釜で煮た後、天日干しで乾燥させて、お茶の葉の煮汁をかけ、再び炎天下で乾燥してつくられます。煮汁をかけ、再乾燥させるため、茶葉はあめ色に輝きます。渋みが少なく、焙煎した香りとすっきりとした後味が楽しめます

<1><2>ほうじ茶・番茶 2 種飲み比べセット 700 円(税込)

ほうじ茶・番茶 2 種 飲み比べセット(温)	ほうじ茶と番茶からお好きな 2 種を選択し飲み比べができるセットです
---------------------------	------------------------------------

<「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店内40席と屋外テラス32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〉14:00～17:30、〈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	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、根岸、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net