

## 千代田区観光協会観光大使「リラックマ」が“徳川家康公”風に変身！

夕食を兼ねたお茶会「ハイティー」にコラボメニュー、御茶ノ水の日本茶レストランで  
リラックマがくつろぐ“和出汁”キーマカレーや、キイロイトリのカボチャスープ  
コリラックマのデザートなど、人気のお茶料理も楽しめるコースでごゆるりと

創業 125 年、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、千代田区観光協会観光大使を務めるリラックマとのコラボメニューを販売します。2 回目のコラボとなる今年も、“リラックマ”が徳川家康公に扮したコース料理「家康風リラックマ・ハイティープラン」(税込 7,500 円)を提供します。期間は 2023 年 10 月 2 日(月)から 12 月 25 日(月)までで、1 日 10 食限定です。

ハイティープランは、キイロイトリを表現したカボチャのスープや、リラックマがくつろぐ和風のキーマカレーなど料理 3 品と、コリラックマを模ったプリンのデザートプレート、登場キャラクターをイメージした日本茶ラテを選べるほか、日本茶と、日本茶を使ったノンアルコールカクテル「モクテル」を飲み放題で提供します。特典として、リラックマたちが江戸城を普請した「徳川家康公」風に変身した姿をデザインしたオリジナルのペーパーランチョンマットを付けます。写真撮影の背景に使えば、料理をより可愛く演出できます。



リラックマやその仲間たちと一緒に、ごゆるりとディナータイムをお楽しみください。

### リラックマが刀に見立てて持つエビの天ぷらも！メイン料理をワンプレートに

#### リラックマがくつろぐ和出汁キーマカレーなど料理 3 品

料理は提供順に、キイロイトリの色と表情を表現した「キイロイトリのカボチャスープ」(写真上)、家康公に扮したリラックマが持つ刀に見立てたエビの天ぷらや、リラックマの形をしたほうじ茶マッシュポテトなど 7 種の料理を盛り付けた「リラックマたちのメインプレート」、リラックマがくつろぐ姿が可愛い「リラックマの和出汁キーマカレー」(写真下)の 3 品です。

「リラックマたちのメインプレート」には、日本茶レストランで人気の煎茶ローストビーフやお茶ソーセージなど“お茶料理”も盛り付けます。

鰹節と昆布の出汁をたっぷり使った「リラックマの和出汁キーマカレー」は、ほうじ茶で炊いた“リラックマ色”の茶飯との相性が抜群です。





## コリラックマのミルクプリンと、日本茶スイーツをワンプレートで楽しめるデザート

食後には「コリラックマのデザート」をご用意します。コリラックマの形をしたミルクプリンのほか、濃厚でリッチな味わいの“ほうじ茶モンブラン”、自家製ほうじ茶プリンをベースにベリーソースや和の素材を重ねた“ほうじ茶ミニパフェ”をワンプレートに盛り付けます。そこに、コリラックマの好物である苺を添えた、フォトジェニックなデザートです。



## 家康公ゆかりの静岡・本山茶と、“安倍川もち”風味の日本茶ラテも、コース限定で

ドリンクは、日本茶3種と、日本茶を使った「モクテル(ノンアルコールカクテル)」4種の飲み放題が付くほか、家康公に扮したリラックマとコリラックマをそれぞれイメージした日本茶ラテ2種から1種を選べます。

「家康風リラックマラテ」は、白玉をリラックマが好きなお団子に見立てて黒蜜と合わせ、徳川家康公も愛飲したと言われる静岡の「本山(ほんやま)茶」で仕上げたラテです。

「家康風コリラックマラテ」は、コリラックマの好物であるリンゴの果汁がほのかに香る和紅茶のラテです。白玉ときなこが入っているので、徳川家康公が名付けたとも言われ所縁のある「安倍川もち」のような風味を楽しめます。

本プランをご注文の方のみ、同900円で2杯目以降を追加注文いただけます。



### 千代田区観光協会観光大使を務める「リラックマ」と、

### 御茶ノ水に根ざす日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」について

「リラックマ」は、千代田区内にあるサンエックス(株)の人気キャラクターです。ほのぼのリラックスする姿が、子どもから大人まで幅広い層の支持を集めます。2021年8月18日(水)に千代田区観光協会観光大使に就任し、「ちょっとよりみち ごゆるり ちよだ」をキャッチコピーに、オリジナルグッズ販売や情報発信など、千代田区の魅力を伝える活動を続けています。

旅館創業以来125年間、御茶ノ水に本社を置く当グループは、2014年に、和のもてなしやくつろぎ、日本文化の基本となる「日本茶」を五感で味わっていただける日本茶レストランを開業しています。2022年3月に続いて2回目となる今回のコラボカフェでは、徳川家康公に変身したリラックマを模した期間限定ハイティープランで、千代田区を訪れる方をおもてなしします。

### 家康風リラックマ・ハイティープラン 概要

名称	家康風リラックマ・ハイティープラン
税込料金	7,500円
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	2023年10月2日(月)～12月25日(月) デイナータイム(17:00～22:00) ※日曜・祝日は休業いたします ※営業時間変更の際は HP にてお知らせします
予約方法	2023年9月13日(水)から公式 HP ( <a href="https://1899.jp/ochanomizu/">https://1899.jp/ochanomizu/</a> ) で承ります ※1日10食限定、前日18:00までの事前予約制です
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 ※オリジナルデザインのペーパーランチョンマット付き
<b>キイロイトリのカボチャスープ</b>	
キイロイトリを表現したカボチャのスープ	
<b>リラックマたちのメインプレート</b>	
家康リラックマが持つ刀に見立てたエビのてんぷらや、リラックマのほうじ茶マッシュポテト、煎茶のローストビーフなど、7種の料理を盛りつけたプレート	
<b>リラックマの和出汁キーマカレー</b>	
ごろりとくつろぐリラックマのミニカレー。鰹節と昆布の出汁をたっぷり使った和のキーマカレーと、ほうじ茶で炊いた“リラックマ色”の茶飯は、味の相性もバッチリ	
<b>コリラックマのデザート</b>	
コリラックマのミルクプリンと、ほうじ茶モンブラン、ほうじ茶ミニパフェをワンプレートに盛りつけたデザート	
<b>登場キャラクターをイメージした日本茶ラテ(いずれか1種を選択)</b> ※本プランをご注文の方のみ、税込900円で2杯目以降の追加注文を承ります	
(1) 家康風リラックマラテ	リラックマが好きなお団子のような、モチモチ白玉に黒蜜を合わせ、徳川家康に所縁ある「本山(ほんやま)茶」を加えたラテ
(2) 家康風コリラックマラテ	コリラックマの好物、リンゴがほんのり香る和紅茶のラテ。白玉ときなこも加えて、徳川家康に所縁ある「安倍川もち」のような風味も楽しめます
<b>ソフトドリンク飲み放題(120分制 ※ラストオーダー30分前)</b>	
日本茶3種(深蒸し煎茶 あさつゆ、和紅茶 紅優香、江戸番茶)、ノンアルコールカクテル「モクテル」4種(抹茶コーラ、ほうじ茶アップル、和紅茶ソルティドッグ、六煎茶モヒート)	

### <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も、一杯ごとに手作ります。濃茶ジェラートやほうじ茶タルトなどの“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。



左)定番人気の「1899 お茶パフェ」、右)「濃茶ジェラート」

木目を基調とした落ち着いた店内 40 席、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いたします ※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) 根岸、富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net