

食事もドリンクも日本茶づくし！「抹茶ビアガーデン」開催  
真緑の「抹茶ビール」ほか、お茶のカクテルやモクテルが飲み放題  
お茶料理は27品、イチオシは茶葉を使った新作「肉盛りプレート」  
食後も充実「お茶パフェ」「濃茶ジェラート」のお茶スイーツを

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、日本茶づくしのビアガーデン「抹茶ビアガーデン」を開催します。期間は、2024年6月1日(土)から9月30日(月)までです。

ビアガーデンでは、見た目のインパクトが抜群の真緑色の「抹茶ビール」ほか「ほうじ茶黒ビール」や「抹茶ハイボール」などお茶を使ったアルコールドリンク9種と、ノンアルコールカクテルの“日本茶モクテル”4種を飲み放題で提供します。



料理は、ビアガーデンの定番メニューをお茶でアレンジした27品をアラカルトで揃えます。過去最多の種類で、新作の“お茶料理”も11品と力を入れます。食後には、5品の“お茶スイーツ”も用意します。

飲み放題の料金は、税込3,500円(120分制)です。飲み放題に料理6品(指定メニュー)をセットにした「1899パーティープラン」(同5,500円/120分制・1組3人以上で注文可能)も提供します。

予約受付は、本日4月23日(火)15:00から、当社HPと電話で開始します。

一番人気「抹茶ビール」や新作カクテル「ほうじ茶ピーチミルク」など  
“お茶”を使ったアルコール9種とモクテル4種が飲み放題

ビアガーデンの一番人気「抹茶ビール」は、ビールに抹茶を合わせることで、独特のまろやかさと旨味を引き出したビアカクテルです。ビアカクテルは「抹茶ビール」のほか「抹茶黒ビール」と「ほうじ茶黒ビール」の計3種を用意します。

日本茶を使ったオリジナルのカクテル“お茶カクテル”は、ビアガーデン初登場の「ほうじ茶ピーチミルク」のほか、定番の「抹茶ハイボール」や「抹茶フイズ」「抹茶ワイン」など計6種を提供します。「ほうじ茶ピーチミルク」は、ほうじ茶のほろ苦さと、ミルクのまろやかさ、桃のリキュールのフルーティーな甘さがマッチする1杯です。

日本茶を使ったノンアルコールカクテル“お茶モクテル”は、茶せんで点てた抹茶をコーラと合わせた「抹茶コーラ」や「和紅茶ソルティドッグ」など4種で、いずれも日本茶の風味や口の中に残る余韻を感じていただけます。



## 緑茶・ほうじ茶・煎茶を調理に使う「肉盛りプレート」や

### 鮮やかな彩りの「煎茶チキンとフルーツの茶葉マリネ」などお茶料理 27 品！

ビアガーデンの定番メニューを日本茶でアレンジした“お茶料理”は、ビアガーデン初登場の 11 品を含む過去最多の全 27 品を提供します。

初登場の中でもイチオシは、3 種の茶葉を使い 4 種の肉料理を盛り合わせる、食べ応え抜群の「1899 肉盛りプレート」(同 3,800 円、写真左)です。緑茶に漬け込み、揚げて、緑茶の茶葉をまぶす“緑茶手羽先”と、ほうじ茶に漬け込み、照り焼きにする“ほうじ茶手羽元”、煎茶の茶葉をたっぷり付けてから低温でじっくりとローストする“煎茶ローストビーフ”、緑茶成分のカテキンが入った専用飼料で育った「茶美豚(ちゃみーとん)」をほうじ茶で燻した“ほうじ茶ベーコン”を盛り合わせます。

同じく新作の「煎茶チキンとフルーツの茶葉マリネ」(同 980 円、写真中央)もオススメです。煎茶の茶葉をまぶして低温でじっくりとローストしたチキンと、グレープフルーツやキウイなどのフルーツ、ミニトマトやナスなどの季節の野菜をマリネにして盛り付けます。フルーツの酸味と甘みに加え、茶葉がアクセントになり、サッパリとした味わいに仕上げています。

そのほか、緑茶・番茶・紅茶の茶葉をそれぞれ練りこんだ 3 種の「お茶ソーセージ盛り合わせ」(同 1,800 円)や、抹茶とワサビを合わせたタルタルソースで食べる「鰹のレアカツ 抹茶タルタルソース添え」(同 1,380 円、写真右)、ポテトサラダに抹茶を合わせた「抹茶ポテトサラダ」(同 680 円)など、人気メニューも提供します。日本茶レストランならではの“お茶まみ(おつまみ)”で、抹茶ビアガーデンを盛り上げます。



## 食事の最後は甘さ控えめな「お茶パフェ」や「濃茶ジェラート」を

食事のシメに“お茶スイーツ”を用意します。オススメは、「お茶パフェ」と「濃茶ジェラート」です。

抹茶づくしの「1899 お茶パフェ」(同 1,400 円)は、自家製の抹茶プリンにベリーソースを重ね、抹茶あられ、濃茶アイス、栗、黒豆、白玉、あんこなどをトッピング。甘さ控えめの“和パフェ”は、“シメパフェ”としてもオススメです。

「濃茶ジェラート」(同 650 円)は、一番茶の若芽を手摘みした京都産の抹茶を使用した、こだわりの一品です。

その他、日本酒と抹茶を使用した「1899 酒茶ケーキ 抹茶」、抹茶と豆腐を使用したヘルシーな「1899 抹茶タルト」といった、“大人のスイーツ”をお楽しみいただけます。



### イベント概要 (価格は全て税込)

名称	抹茶ビアガーデン		
場所	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)		
実施日時	2024年6月1日(土)～9月30日(月) 17:00～22:00 (L.O. 21:30) ※日曜・祝日は休業いたします ※お席は120分制とさせていただきます		
予約方法	4月23日(火)15:00から、HP( <a href="https://1899.jp/ochanomizu/matcha_beergarden/">https://1899.jp/ochanomizu/matcha_beergarden/</a> )、お電話(03-3251-1150)で承ります ※ご予約は2部制で、入店時間は【1】17:00～18:00 【2】19:30～20:00からお選びいただけます		
内容	<p>【飲み放題(3,500円)】(120分制・ラストオーダー30分前) 抹茶ビール、抹茶黒ビール、ほうじ茶黒ビール、抹茶ノンアルコールビール、抹茶ハイボール、抹茶ワイン、抹茶フィズ、ほうじ茶ピーチミルク、煎茶翠ジンソーダ、紅茶グレイハウンド、日本茶モクテル4種、日本茶3種、生ビール、黒ビール、ハーフ&amp;ハーフ、ノンアルコールビール、ワイン、ウイスキー、ソフトドリンクなど</p> <p>【1899パーティープラン(5,500円)】※1組3名様以上で注文可能 飲み放題に、料理6品(先付け、スモークサーモンと生ハムの抹茶シーザーサラダ、手羽盛り合わせ、おつまみプレート、茶蕎麦、4種から選べるアイス)がついたお得なプラン</p>		
<b>【お茶料理 (全 27 種)】 (★印は、ビアガーデン初登場)</b>			
冷菜	煎茶チキンとフルーツの茶葉マリネ(980円)★		夏野菜の冷やしおでん(800円)★
	スモークサーモンと生ハムの抹茶シーザーサラダ(980円)		
	鱈の抹茶なめろう(980円)		
おつまみ	エビと茶葉の酒盗ピザ(880円)★		お茶スモーク盛り合わせ(1,200円)
	お茶料理5種盛り合わせ(980円)		お茶料理3種盛り合わせ(680円)
	抹茶ポテトサラダ(680円)		
肉料理	1899肉盛りプレート(3,800円)★		手羽盛り合わせ(1,200円)★
	茶美豚ロース岩塩焼き(1,000円)★		鶏つくねほうじ茶照り焼き(780円)★
	ほうじ茶味噌もつ煮込み(750円)★		お茶ソーセージ盛り合わせ(1,800円)
	煎茶ローストビーフ(1,280円)		豚フィレ肉のほうじ茶ロースト(1,100円)
揚げ物	モッツァレラチーズと夏野菜の揚げ出し(890円)★		チキンナゲット 抹茶わさびタルタル(680円)★
	鯉のレアカツ 抹茶タルタルソース添え(1,380円)		玉子焼きの抹茶天ぷら(780円)
	お茶フレーバーのポテトフライ(抹茶・ほうじ茶)(各580円)		
食事	シャリシャリとまとの抹茶讃岐うどん(1,200円)★		鯛茶漬(1,480円)
	茶美豚丼(1,300円)		茶蕎麦(750円)
	1899和出汁キーマカレー(レギュラー1,250円、ハーフ900円)		
<b>【お茶スイーツ (全 5 種)】</b>			
甘味	1899お茶パフェ(1,400円)	濃茶ジェラート(650円)	1899抹茶タルト(950円)
	アイス2種盛り合わせ(抹茶・ほうじ茶・挽き茶シャーベット・ジャージー牛乳より2種選択)(500円)		
	1899酒茶ケーキ(抹茶・ほうじ茶・紅茶)(1種・2種盛り400円、3種盛り550円)		

## <「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」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36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	<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

### “茶バリエ”が動画で解説！特許取得の“ビアカクテル”レシピ

飲み放題で提供する「抹茶ビール」は、2014年に誕生した当社オリジナルのビアカクテルで、これまでに6.4万杯(2024.4.10時点)を売るヒット商品です。2019年10月に製法特許を取得した独自の作り方を家庭用にアレンジして、動画投稿サイト「ユーチューブ(YouTube)」で2020年6月から公開しています。粉末の抹茶をダマにすることなく、ビールと絶妙に混ぜる、「氷」と「水」を使ったマル秘テクニックを紹介しています。

動画では、ビアサーバーやシェーカーのないご家庭でもお店の味を再現できるよう、タッパーのような密閉容器を使い、ビールの注ぎ方を工夫するなどして紹介します。

作り手は、日本茶インストラクターの資格を持つ、当社の“茶バリエ”(お茶専門家)、坂上克仁(さかうえ・かつひと)です(写真右)。



**動画 URL :** <https://youtu.be/rTE5hhfp-RE>

### —— 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:050-3668-9894 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp  
広報事務局(Clover PR内) 根岸、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net

### —— 本資料に使用している画像について ——

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ

<https://x.gd/Q2qLZ>