

昭和レトロなクリームソーダ 進化！「日本茶クリームソーダ」販売

日本茶レストランと日本茶カフェの都内2店舗で7/1～

抹茶のひんやりスイーツが楽しめる 夏限定・アフタヌーンティープレートも♪

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、日本茶にソーダを合わせ、濃厚なミルクアイスとサクランボをトッピングした“日本茶クリームソーダ”(税込800円)を販売します。

日本茶は「抹茶」「ほうじ茶」「和紅茶」を用意し、ドリンク3種を店内とテイクアウトで提供します。

昭和レトロな「クリームソーダ」は昨今、自宅でオリジナルを作る“おうち喫茶”としても楽しまれています。今回のクリームソーダは、令和の進化版として、お客様に楽しんでいただけます。

販売場所は、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)と、新橋の日本茶カフェ「チャヤ1899 東京」(港区新橋6)です。

「レストラン1899 お茶の水」の提供期間は、2024年7月1日(月)から9月30日(月)までです。

「チャヤ1899 東京」の提供期間は、2024年7月2日(火)から9月30日(月)までです。

隠し味に蜂蜜、味わいも進化、令和版クリームソーダ

日本茶クリームソーダ3種は、茶せんで点てた抹茶にソーダを合わせた「抹茶クリームソーダ」(写真中央)と、急須で淹れたほうじ茶を使った「ほうじ茶クリームソーダ」(写真左)、同じく急須で淹れた和紅茶を使った「和紅茶クリームソーダ」(写真右)です。日本茶はすべて、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が注文を受けてから一杯ずつ丁寧に淹れ、お茶の味を引き立てます。

3種とも、隠し味に、少量の蜂蜜を入れています。深みのある甘さを加えることで、お茶の渋みを軽やかにします。

またすべてに、ジャージー乳を使った濃厚な味わいのミルクアイスと、シロップ漬けの真っ赤なサクランボを浮かべます。

暑さで疲れた体を癒す、とっておきのひんやりドリンクで、純喫茶で出てくるような“レトロ可愛い”見た目です。

「レストラン1899 お茶の水」では、“日本茶クリームソーダ”と一緒に楽しめる「1899アフタヌーンティープレート」(同2,800円)も8月31日(土)まで提供します。ティープレートは、抹茶づくしのスイーツ9品を盛り込みます。



ひんやりスイーツなどを盛り付けた「抹茶づくし」のアフタヌーンティープレート

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、2024年5月1日(水)から8月31日(土)まで、抹茶づくしの「1899 アフタヌーンティープレート」(同 2,800 円)を提供しています。

夏を連想させる鮮やかな緑の和洋9品を一皿に盛り付け、果物以外のスイーツとセイボリーに抹茶を使用しています。

イチオシは、プレート中央にある「抹茶モンブラン」です。自家製の抹茶サブレをベースに、求肥で包んだ抹茶わらび餅と栗の甘露煮、あんこを抹茶クリームで覆い、仕上げに抹茶モンブランクリームを絞って、渋皮栗をトッピングしています。

新作の「抹茶ティラミス」もおすすめです。抹茶のスポンジ生地とマスカルポーネチーズで作った自家製ティラミスは、抹茶の深い味わいと濃さが異なるティラミスクリームを一度に楽しめます。

そのほか、抹茶を溶かした白蜜を、冷やし固め、崩す工程を4回繰り返すことで、独特の食感と口溶けをつくる「抹茶かき氷」や、京都産の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「濃茶アイス」といった、ひんやりスイーツなどを合わせます。

セイボリー(塩気のある軽食)には、煎茶のローストビーフと自家製ピクルス、出汁巻き玉子、抹茶味噌をバンズで挟んだ「抹茶ハンバーガー」や、夏の会席料理で定番の「黄身寿司」を抹茶でアレンジした「抹茶黄身寿司」、ローストして砕いた「酒茶ケーキ 抹茶」をまぶし、苔玉に見立てた「抹茶ポテトサラダ」を盛り付けます。



「日本茶クリームソーダ」3種 概要

販売店舗	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) 提供時間: カフェタイム(14:00~17:30) 問い合わせ: 03-3251-1150
	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) 提供時間: 11:00~17:00 問い合わせ: 03-3432-1890
販売期間	「レストラン 1899 お茶の水」: 2024年7月1日(月)~9月30日(月) 「チャヤ 1899 東京」: 2024年7月2日(火)~9月30日(月)
税込価格	各 800 円
ドリンク内容	抹茶クリームソーダ...茶せんで点てた抹茶にソーダを合わせ、ジャージー乳を使ったアイスとサクランボをトッピングしたクリームソーダ。隠し味に蜂蜜を使い、ミルクアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、本格的な抹茶の香りや味を楽しめます
	ほうじ茶クリームソーダ...急須で淹れたほうじ茶にソーダを合わせ、ジャージー乳を使ったアイスとサクランボをトッピングしたクリームソーダ。隠し味に蜂蜜を使い、ミルクアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、本格的なほうじ茶の香りや味を楽しめます

	和紅茶クリームソーダ・・・急須で淹れた和紅茶にソーダを合わせ、ジャージー乳を使ったアイスとサクランボをトッピングしたクリームソーダ。隠し味に蜂蜜を使い、ミルクアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、本格的な和紅茶の香りや味を楽しめます
備考	※営業時間に変更がある際は HP にてお知らせします ※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 ※RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU の店内ではグラスで提供します

「1899 アフタヌーンティープレート」概要

販売店舗	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)		
提供時間	カフェタイム(14:00~17:30)	税込価格	2,800 円
問い合わせ	03-3251-1150	販売期間	2024 年 5 月 1 日(水)~8 月 31 日(土)
内容	抹茶モンブラン・・・自家製の抹茶サブレをベースに、求肥で包んだ抹茶わらび餅と栗の甘露煮、あんこを抹茶クリームで覆い、自家製の抹茶モンブランクリームを絞って、トップに栗の渋皮煮を添えます		
	抹茶かき氷・・・甘さ控えめのすっきりとした風味と抹茶のうまみを感じられる一品。栗の甘露煮とぜんざいをトッピング		
	抹茶ティラミス・・・抹茶のスポンジ生地とマスカルポーネチーズで作った自家製ティラミス。抹茶の深い味わいと濃さが層によって異なるティラミスクリームをお楽しみいただけます		
	抹茶タルト・・・抹茶と豆腐を使用した、ヘルシーなチョコレートタルト		
	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		
	抹茶ハンバーガー・・・自家製の麦味噌ダレを絡めた煎茶ローストビーフ、自家製ピクルス、出汁巻き玉子、抹茶味噌をバンズで挟みます		
	抹茶黄身寿司・・・夏の会席料理で定番の黄身寿司。卵の黄身に甘酢などを加えて練り上げ、抹茶と合わせて 2 色に仕上げました		
	抹茶ポテトサラダ・・・ローストして砕いた「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		
	果物・・・サクランボ、オレンジ、キウイ、パイナップルなどの果物から 3 種を提供		
備考	※営業時間に変更がある際は 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 ※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)も来店前日 18:00 までの完全予約制で販売します。 飲み放題の対象は、煎茶、ほうじ茶、和紅茶、日替わりの“本日のお茶”で、いずれもホットかアイスを選べます		

「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」(2024年3月～営業再開)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きのある店内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	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
HP	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

TEL:050-3668-9894 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp

or 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/bNNQ0>