

「栗」満載！「秋の味覚とほうじ茶」のスイーツ登場  
モンブランや栗を使ったクレープなど  
計 10 品の「秋色アフタヌーンティープレート」や  
栗の甘露煮ほか、複数の素材を重ねた「栗とほうじ茶パフェ」も！

創業 126 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」(千代田区神田駿河台 3)で、秋の味覚を代表する「栗」を主役に、ほうじ茶、番茶をふんだんに使ったスイーツフェアを開催します。

期間は 2024 年 9 月 1 日(日)から 11 月 30 日(土)までで、アフタヌーンティープレートとパフェを提供します。

「1899 アフタヌーンティープレート」は、自家製の“ほうじ茶モンブランクリーム”の上に渋皮栗を盛り付けた“ほうじ茶モンブラン”や、栗と生ハムのクレープ、栗と紫芋の茶巾しぼり、「番茶」が香ばしいサクふわな食感の新作“番茶マカロン”など、計 10 品をワンプレートに盛り付けます。

「ほうじ茶と番茶の秋色パフェ」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、番茶塩をふりかけたさつまいもチップスなど、複数の秋の味覚を重ねる“和パフェ”です。

フェアでは、厳選したほうじ茶と番茶を 2 種類ずつ用意します。計 4 種から、お好きな茶葉 2 種を試せるセットも販売します。

なお、「ほうじ茶と番茶の秋色パフェ」と、本フェアで提供するドリンクは、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。



渋皮栗をトッピングした「ほうじ茶モンブラン」や新作「番茶マカロン」など 10 品を一皿に

「1899 アフタヌーンティープレート」(同 3,300 円)は、秋の味覚の主役である「栗」と、ほうじ茶、番茶をふんだんに使用した和洋 10 品を一皿に盛り付けます。

イチオシは、毎秋人気の「ほうじ茶モンブラン」(写真中央)です。自家製ほうじ茶サブレを土台にしたモンブランの中には、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。自家製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。



新作の「番茶マカロン」(同中央下)は、番茶とアーモンドを入れて焼き上げる生地に、番茶と白あんを練り込んだミルククリームを挟みます。サクふわな食感に加え、番茶の香ばしさが楽しめる一品です。

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」(同中央右)や、「ほうじ茶プリン」のミニパフェ」(同中央上)などが並びます。

セイボリー(塩気のある軽食)として、新作の「栗と生ハムの番茶クレープ」や、「ほうじ茶ポテトサラダ」をそうめんで包み、いが栗のように揚げた「ほうじ茶ポテトのいがぐり」、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」を添えます。

日替わりの日本茶 6 種から 1 杯が選べる「1899 アフタヌーンティープラン」(同 3,800 円)も来店前日 18:00 までの完全予約制で販売します。

### 栗の甘露煮など、秋が旬の素材を複数重ねた秋色パフェ

「ほうじ茶と番茶の秋色パフェ」(同 1,800 円)は、甘さ控えめの自家製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、ほうじ茶アイス、梨など複数の素材をグラスに重ねています。

パフェのトップには、渋皮栗をはじめ、濃厚でリッチな味わいのほうじ茶モンブランクリーム、番茶マカロン、番茶塩をふりかけたさつまいもチップス、ブドウ、ラズベリーを豪華に飾りつけます。

ほうじ茶のほろ苦さ、番茶の香ばしさと、栗の甘さが絶妙にマッチした、秋の味覚を存分に味わえる一品です。

お好みで、別添えの「ほうじ茶塩キャラメルソース」をかけながらお召上がりください。



### 厳選したほうじ茶・番茶を堪能！“幻のお茶”石鎚黒茶や、伝統的な美作番茶も

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 種類ずつ提供します。そのほか、計 4 種類の茶葉から、気になる 2 種を選んで味わえるセットも販売します。

ほうじ茶、番茶ともに、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が注文を受けてから 1 杯 1 杯、急須で淹れます。茶釜を使い、各茶葉に合わせて浸出時間を変えるこだわりです。

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 750 円、文中の価格は店内カフェタイムの場合、以下同)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。

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 750 円)を用意します。「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は、国の重要無形民俗文化財に指定されています。



二段発酵により生じる独特の香りと酸味、また発酵後の天日干しによる茶葉の黒さが特徴です。

ほうじ茶 2 種と番茶 2 種の計 4 種から、お好きな 2 種を選べる「ほうじ茶・番茶 2 種お試しセット」(同 750 円)も提供します。お試しセットを除き、テイクアウトも可能です。

### <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:11:00~22:00(L.O.21:30) ※「1899 アフタヌーンティープレート」「ほうじ茶と番茶の秋色パフェ」は 14:00~17:30 のみ提供 ※単品「ほうじ茶タルト」「ほうじ茶・番茶 2 種お試しセット」は 14:00 から提供 ※ランチタイム(11:00~14:00)は、ほうじ茶・番茶を日替わりメニューとして 700 円で店内提供 ※日曜・祝日は、17:30 で営業終了
	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) ※「ほうじ茶と番茶の秋色パフェ」のみ 13:00 から提供
	問合せ:03-3432-1890
販売期間	2024 年 9 月 1 日(日)~11 月 30 日(土)
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」 3,300 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
番茶マカロン	番茶とアーモンドを入れて焼き上げる生地、番茶と白あんに練り込んだミルククリームを挟んでいます。サクふわな食感と番茶の香ばしさが楽しめる一品
ほうじ茶プリン 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」、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ることで、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
栗と生ハムの 番茶クレープ	栗の甘露煮、番茶チーズソース、生ハム、レタスを、番茶を使ったクレープ生地で包みます
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



<b>&lt;1&gt;&lt;2&gt;「ほうじ茶と番茶の秋色パフェ」 1,800 円(税込)</b>	
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」、あんこ、白玉、クルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、栗の甘露煮、渋皮栗、梨、ブドウ、黒豆、ほうじ茶生クリーム、おこし、抹茶あられ、ほうじ茶アイス、ほうじ茶生クリーム、番茶塩をふりかけたさつまいもチップス、番茶マカロン、ほうじ茶モンブランクリーム、ブドウ、渋皮栗、ラズベリー、番茶パウダーの、複数の素材を重ね、ほうじ茶塩キャラメルソースを添えたパフェ	
<b>&lt;1&gt;「ほうじ茶タルト」 950 円(税込)</b>	
ほうじ茶の濃厚な味わいと、なめ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、ラズベリーをトッピング。さらに、抹茶、ほうじ茶、挽茶シャーベット、ジャージーミルクの 4 種から選べるアイスに、番茶塩をふりかけたさつまいもチップスをトッピングし、栗の甘露煮を添えます	
<b>&lt;1&gt;&lt;2&gt;ほうじ茶(全 2 種) 店内 750 円(税込)・テイクアウト 550 円(税込)</b>	
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
<b>&lt;1&gt;&lt;2&gt;番茶(全 2 種) 店内 750 円(税込)・テイクアウト 550 円(税込)</b>	
石鎚黒茶(温)	愛媛県の伝統的なお茶。2023 年 3 月に重要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
<b>&lt;1&gt;&lt;2&gt;ほうじ茶・番茶 2 種お試しセット 750 円(税込)</b>	
ほうじ茶・番茶 2 種 お試しセット(温)	ほうじ茶と番茶からお好きな 2 種を選択できるセットです



## 「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」(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	<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

## 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	<a href="https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/">https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/</a>		

## 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](mailto: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](mailto: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/VqdWX>