

ホリデーシーズンを華やかに彩る「クリスマスアフタヌーンティー」明後日から販売
「イチゴ×和紅茶」のマカロンケーキやミニパフェなど和洋9品
クリスマスカラーが映える“和紅茶ソーダ”とセット
16種の素材を重ねた「いちごと和紅茶の冬色パフェ」も提供

創業126年、老舗のホテル・レストランを経営する(株)龍名館ホールディングスは、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、「クリスマスアフタヌーンティープラン」(税込4,200円)と「クリスマスパフェプラン」(同2,200円)を期間限定で初販売します。

販売期間は、明後日(12/1)から12月25日(水)までです。

「クリスマスアフタヌーンプラン」は、イチゴと和紅茶をメインに使ったマカロンケーキやミニパフェなど、和洋9品をワンプレートに盛り付けた「1899 アフタヌーンティープレート」に、クリスマスカラーが映える「クリスマスと和紅茶ソーダ」と6種から選べる日替わりの日本茶をセットにして提供します。

「クリスマスパフェプラン」は、イチゴや和紅茶など計16種の素材をグラスに重ねた「いちごと和紅茶の冬色パフェ」と「クリスマスと和紅茶ソーダ」の二つを提供します。

販売は完全予約制(前日の18:00まで)で、当社HPと電話で受け付けています。

なお、「クリスマスパフェプラン」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(予約不要)。



華やかな見た目の「和紅茶ソーダ」で乾杯♪

「いちごと和紅茶クリームのマカロンケーキ」など和洋9品のスイーツと一緒にクリスマスを

「クリスマスアフタヌーンティープラン」(同4,200円)で提供するスイーツ「1899 アフタヌーンティープレート」は、イチゴと和紅茶をメインにしたスイーツなど和洋9品を一皿に盛り付けます。

イチオシは、新作の「いちごと和紅茶クリームのマカロンケーキ」です。和紅茶とアーモンドを入れて焼き上げる生地、甘さ控えめの“和紅茶生クリーム”とイチゴ、おこし種を挟み、さらに上からイチゴをトッピングします。サクふわな食感と和紅茶の華やかな香り、イチゴの甘みが楽しめる一品です。

そのほか、甘さ控えめでスッキリとした味わいの“和紅茶ゼリー”をベースにした「いちごと和紅茶ゼリーのミニパフェ」や「いちごと和紅茶のカボチャ汁粉」、「いちごの和紅茶きんつば」などがプレートに並びます。

セイボリー（塩気のある軽食）として、「和紅茶味噌」と出汁巻き玉子を全粒粉のパンでサンドイッチにした「和紅茶味噌の王子サンド 雪輪大根の甘酢漬け添え」と、冬の日本料理として定番のかぶら蒸しをアレンジした「和紅茶真薯（しんじょ）のかぶら蒸し」を盛り付けます。

ドリンクは、クリスマスカラーが映えるセット限定の「クリスマスと紅茶ソーダ」を用意します。急須で淹れる和紅茶に炭酸を合わせ、角切りのイチゴとローズマリーを加えます。グラスの縁にハチミツとグラニュー糖をつけたスノースタイルで提供します。

和紅茶の華やかな香りとイチゴの酸味やハチミツの甘味を楽しめます。「クリスマスと紅茶ソーダ」を飲み終えた後は、日替わりの日本茶 6 種からお好きな 1 杯を選べます。

「1899 アフタヌーンティープレート」は、単品販売（同 3,300 円）もします。



イチゴ×和紅茶をメインに、16種の素材を重ねた大人の和パフェもクリスマスセットで

「クリスマスパフェプラン」（同 2,200 円）で提供する「いちごと和紅茶の冬色パフェ」は、イチゴと和紅茶を合わせた甘さ控えめの大人の“和パフェ”です。スッキリとした味わいの自家製“和紅茶ゼリー”をベースに、イチゴをふんだんに使いながら、ローストした“酒茶ケーキ 紅茶”や栗の甘露煮、白玉、和紅茶アイスなど 16 種の素材をグラスに重ねています。

パフェのトップには、華やかな香りと味わいの“和紅茶生クリーム”とイチゴを盛り付け、仕上げに粉糖をふりかけ雪化粧に見立てます。

セットドリンクは「クリスマスと紅茶ソーダ」を用意し、気分を盛り上げます。

「いちごと和紅茶の冬色パフェ」は、単品販売（同 1,800 円）もします。



「クリスマスアフタヌーンティープラン」「クリスマスパフェプラン」概要

＜1＞「クリスマスアフタヌーンティープラン」 4,200 円（税込）	
◇クリスマスと紅茶ソーダ	
グラスの縁にハチミツとグラニュー糖をつけたスノースタイルのプラン限定ドリンク。注文ごとに急須で淹れる和紅茶に炭酸を合わせ、角切りのイチゴとローズマリーを加えます。クリスマスカラーが映える見た目、和紅茶の華やかな香りとイチゴの酸味、ハチミツの甘味を味わえます	
◇1899 アフタヌーンティープレート	
いちごと和紅茶クリームのマカロンケーキ	和紅茶とアーモンドを入れて焼き上げる生地、イチゴと和紅茶生クリーム、おこし種を挟んでいます。サクふわな食感と和紅茶の華やかな香りが楽しめる一品
いちごと和紅茶ゼリーのミニパフェ	甘さ控えめの和紅茶ゼリーをベースに、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 紅茶」、イチゴ、和紅茶生クリーム、和紅茶パウダーを重ねたミニパフェ
和紅茶タルト	和紅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、イチゴをトッピング

いちごと和紅茶のきんつば	イチゴと和紅茶を使用したきんつば。和紅茶を加えた白あんでイチゴを包んでいます。餡の甘さと和紅茶の華やかな香りを味わえます
いちごと和紅茶のカボチャ汁粉	豆乳ベースの和紅茶餡とカボチャ餡を合わせ、イチゴ、白玉、ぜんざいをトッピング
和紅茶アイス	和紅茶アイスにイチゴをトッピング
和紅茶味噌の玉子サンド 雪輪大根の甘酢漬け添え	和紅茶味噌と出汁巻き玉子を、全粒粉のパンで挟んだ一品。和食で使われる雪輪大根(雪の形に飾り切りをした大根)を甘酢漬けにし、氷餅をまぶして添えます
和紅茶真薯のかぶら蒸し	冬の日本料理では定番のかぶら蒸し。和紅茶真薯(しんじょ)にすり下ろした蕪(かぶ)と卵白を乗せて蒸し、ワサビ、ねじり梅に飾り切りしたニンジン、ユズを飾り、銀餡(あん)をかけた一品
果物	イチゴ、キウイ、柑橘類、リンゴなどのフルーツ 3 種
◇日本茶	
日替わりで用意する 6 種の日本茶からお好きな 1 杯を選べます	
＜2＞「クリスマスパフェプラン」 2,200 円(税込)	
◇クリスマスと和紅茶ソーダ	
グラスの縁にハチミツとグラニュー糖をつけたスノースタイルのプラン限定ドリンク。注文ごとに急須で淹れる和紅茶に炭酸を合わせ、角切りのイチゴとローズマリーを加えます。クリスマスカラーが映える見た目、和紅茶の華やかな香りとイチゴの酸味、ハチミツの甘味を味わえます	
◇いちごと和紅茶の冬色パフェ	
下から、和紅茶ゼリー、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 紅茶」、白玉、あんこ、栗の甘露煮、クルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、栗の渋皮煮、ジャージーミルクアイス、イチゴ、和紅茶生クリーム、黒豆、おこし種、和紅茶アイス、和紅茶生クリーム、イチゴ、生クリーム、粉糖を重ねたパフェ	

販売店舗 概要

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)
	提供時間: 14:00~17:30 (L.O.17:00) 、 問合せ: 03-3251-1150
	＜1＞「クリスマスアフタヌーンティープラン」＜2＞「クリスマスパフェプラン」両方販売 ※ご利用前日 18:00 までの完全予約制です
開催店舗	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: 13:00~17:00 (L.O.16:30) 、 問合せ: 03-3432-1890
	＜2＞のみ予約なしで販売
販売期間	2024 年 12 月 1 日(日)~12 月 25 日(水)
備考	<p>※営業時間変更の際は HP にてお知らせします</p> <p>※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</p> <p>※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</p>

「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) 飯島、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/WZia1>