

バレンタインのスイーツイベント初開催！  
〈チョコとイチゴと和紅茶〉で大人のスイーツ♪  
アフタヌーンティープレートやパフェ、ラテを提供

創業 126 年、老舗のホテル・レストランを運営する(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、バレンタインに合わせたスイーツイベントを初開催します。

期間は本日(1/9)から 2 月 28 日(金)までで、スイーツは「バレンタインアフタヌーンティープラン」(税込 5,000 円)と「バレンタインパフェプラン」(同 2,800 円)の 2 種を用意します。

各プランは、前日 18 時までの予約制で提供します。

「バレンタインアフタヌーンティープラン」は、イチゴと和紅茶を使ったマカロンケーキやミニパフェなど和洋 9 品のアフタヌーンティープレートに、チョコレートと和紅茶を合わせたラテ、日本茶を付けて提供します。

「バレンタインパフェプラン」は、イチゴや和紅茶など 16 種の素材を重ねたパフェと、チョコレートと和紅茶のラテをセットにします。

「バレンタインパフェプラン」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)。



### いちご×和紅茶を楽しむ和洋 9 品を一皿に盛り付けたスイーツで特別なひとときを

#### スイーツとの相性抜群「和紅茶チョコレートラテ」をセットで

「バレンタインアフタヌーンティープラン」(同 5,000 円)で提供する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、イチゴと“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でつくる生地の中に、甘さ控えめの“和紅茶生クリーム”とイチゴ、おこし種を閉じ込め、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、イチゴの甘みを楽しめます。

そのほか、“和紅茶ゼリー”をベースにしたイチゴのミニパフェや、イチゴと和紅茶の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”と出汁巻き玉子のサンドイッチに、日本料理の冬の定番かぶら蒸しをアレンジした料理を盛り付けます。

ドリンクは、プラン限定の“和紅茶チョコレートラテ”を用意します。ユズとショウガのコンフィチュールにフォームミルクを合わせ、2種のチョコレートを加えた和紅茶をグラスに注ぎます。仕上げに薄く削られた別のチョコレートを飾ります。チョコレートの優しい甘さとほろ苦さや和紅茶の華やかな香り、柑橘の爽やかな風味が絶妙に絡み合います。

「バレンタイン和紅茶チョコレートラテ」を飲み終えた後は、日本茶6種（日替わり）からお好きな1杯も用意します。

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バレンタインセットで

「バレンタインパフェプラン」（同 2,800 円）で提供するイチゴと和紅茶のパフェは、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ます。パフェの中層から下層は、ローストした“酒茶ケーキ 紅茶”や栗の甘露煮、白玉、和紅茶のアイスなど16種の素材を重ねます。

パフェの上層からトップは、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。

セットのドリンクはチョコレートと和紅茶を合わせたラテを用意し、甘すぎない大人のバレンタインを演出します。

パフェは、単品販売（同 1,800 円）もします。



### 「バレンタインアフタヌーンティープラン」「バレンタインパフェプラン」概要

＜1＞「バレンタインアフタヌーンティープラン」 税込 5,000 円	
◇バレンタイン和紅茶チョコレートラテ	
3種のチョコレートをたっぷり使ったラテ。和紅茶の華やかな香り、柑橘やスパイスの爽やかさが加わったドリンクは、スイーツとの相性も抜群	
◇1899 アフタヌーンティープレート（単品販売あり、同 3,300 円）	
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	和紅茶のアイズ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	日本料理の冬の定番かぶら蒸しをアレンジ。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>「バレンタインパフェプラン」 2,800 円(税込)	
◇バレンタイン和紅茶チョコレートラテ	
3 種のチョコレートをたっぷり使い、和紅茶の華やかな香りと柑橘とスパイスの爽やかさが加わったドリンクは、スイーツとの相性も抜群	
◇いちごと和紅茶の冬色パフェ (単品販売あり、同 1,800 円)	
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	

### イベント概要

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
提供内容	「バレンタインアフタヌーンティープラン」と「バレンタインパフェプラン」		
予約方法	ご利用前日 18:00 までに電話もしくはホームページから予約が必要 (電話)050-5448-5606、(ホームページ) <a href="https://1899.jp/ochanomizu/">https://1899.jp/ochanomizu/</a>		
販売期間	2025 年 1 月 9 日(木)~2 月 28 日(金)		
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> <p>※「バレンタインパフェプラン」はカフェ「CHAYA 1899 TOKYO」(チャヤ 1899 東京)でも販売します(予約不要)</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  
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/XVTpv>