

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、ミン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がっています。

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（ https://1899.jp/ochanomizu/matcha_beergarden/ ）、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 からお選びいただきます		
内容	【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＆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 【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		
【お茶料理（全 27 種）】（★印は、ビアガーデン初登場）			
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）		
	鰯の抹茶なめろう（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	モッツア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）★
	鰹のレアカツ 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）		
【お茶スイーツ（全 5 種）】			
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	https://1899.jp/ochanomizu/
Instagram	instagram.com/1899_official/	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>