

日本茶を「入れる」「食す」レストラン開業 「茶バリエ」が茶葉に応じて入れ方や温度を調整 抹茶のポテサラやプリン、ほうじ茶アイス、煎茶ドレッシングのサラダなど“茶料理”提供

ホテルや旅館、レストラン運営の創業116年目の榊龍名館（東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金1.2億円）は、創業地の御茶ノ水（千代田区神田駿河台）で、「日本茶」を「入れる」「食す」をコンセプトにしたレストランを、2014年8月1日（金）に開業します。レストランは朝6時半の朝食から夜23時の食後まで、「日本茶」を使った料理とスイーツを中心に提供します。

店内は木目を基調とした落ち着いた空間に48席を用意するほか、屋外にはテラス席を32席設け、ビジネス街、御茶の水の新スポットとして目を引くようにします。

家で急須を使いお茶を入れる習慣が薄れるなか、レンタル茶室が都内に現れたり、お茶の団体が「食べるお茶」の開発に取り組んだり、ワインボトルに入った高級茶を製造販売する会社が注目されたりと、日本茶を取り巻く環境に新たな動きが出ています。そんな中、地名がお茶に由来する御茶ノ水で116年間、旅館と和食店を営業してきた当社ならではの提案が、日本茶を飲むだけでなく、「入れる」「食べる」という今回のレストランです。

「茶バリエ」が茶葉にふさわしいお湯の温度と入れ方で提供

カフェ営業では、お茶を入れる専属スタッフ「茶バリエ」が、茶釜を置いたカウンターキッチンで、お湯の温度管理をしながら、各茶葉に合わせて抽出時間を変え、茶を入れます。香り高い玉露や煎茶、深蒸し茶など、今回のレストランのために「茶バリエ」らが実際にお茶の産地を視察し、厳選した日本茶10種類を提供します。



2杯目からは、お客様自身がティーポットに入れたお湯を使って、急須でお茶を入れる美味しさを味わっていただきます。茶葉は種類によりますが、3煎ほどまで美味しくいただけます。

カフェ営業以外ではお水がわりとして、「茶バリエ」が茶農園と共同開発した、ほうじ茶と麦茶を独自ブランドした当店限定の江戸番茶をお出します。和食に合うお茶としてクセを控えた味に仕上げました。

約50種並ぶ「湯飲み茶わんの壁」からお気に入りを選んでお茶を

お客様は飲む茶葉を選択したあと、約50種類の湯飲み茶わんを陳列した棚から、お好みの物を選んでいただきます。茶バリエにご相談いただければ、“茶葉に合った湯呑み”のご紹介もさせていただきます。茶碗は季節ごとに入れ替えます。

夜は「お猪口お茶」のウェルカムティー、机には茶香炉で香る演出

ディナーには「茶バリエ」が日替わりで選ぶお茶を、「食前茶」としてお猪口に入れて提供します。食後やお酒の締めには、二日酔いにオススメの強火で焙煎した深蒸し茶やウコン茶を、そうでない方には当店オリジナルの江戸番茶を、お客様の気分をお聞きし提供します。

またテーブルには日本版アロマポットの茶香炉を置き、香り高いほうじ茶を焚きます。食前・食中・食後で「お茶」の異なる魅力を提供します。

「お茶スイーツ」や「お茶を食す料理」、「お茶調味料」も

カフェ営業中は、抹茶を使ったプリンを、徳島県の大谷焼のかわいい“プリン壺”に入れ提供します。そのほか、ほうじ茶のアイス、抹茶金時、挽き茶アイスをのせる米粉のパンケーキなど、和洋折衷の“お茶スイーツ”もご用意します。

またディナーでは料理にも茶を使います。抹茶を使った緑のポテトサラダや煎茶のドレッシングを使ったサラダ、抹茶の味噌をソースにしたステーキ、ほうじ茶をまぶして寝かせたベーコン、茶葉を油に約2カ月間浸けた茶油を使った料理など、「茶を食す」一品料理が並びます。茶を全面に打ち出した料理から隠し味に使った料理まで、各種をお楽しみいただきます。



早朝はほうじ茶と鰹だしをそそぐ「贅沢茶漬け」を提供！

夏は冷やし茶漬けでサラサラっ！

ビジネス街であることから6時半から早朝営業をし、茶飯（お替り自由）をほうじ茶と鰹のダシを注いで食す朝ご飯のお茶漬けを提供します。

お茶漬けの具材はウメや鮭、焼サバなど8種類から選べ、すべてに海苔や柴漬け、ワサビなど5種の薬味を付けます。夏はお茶とダシを冷やした“冷やし茶漬け”もお楽しみいただけます。



女性の間で話題の「アサイーボウル」の和スイーツも提供

朝食とカフェ営業時には、女性の間でいま話題沸騰中のブルーベリー系果実「アサイー」とカットした旬のフルーツ数種類をボウルに盛り付けた「アサイーボウル」を提供します。カフェタイムにはこの「アサイーボウル」に小豆などを取り入れ、当店ならではの和茶に合う“和アサイーボウル”として提供します。

(レストランが併設する新開業のホテルについて)

古都京都の老舗旅館のような、たった 9 室のみの小さなホテル 信楽焼きの浴槽など旅館の“和”を巧みに取り入れ開業

レストランは当社が新しく開業するホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」に併設する形で開業します。開業日はレストランと同じ 8 月 1 日（金）です。同ホテルは古都 京都に佇む老舗旅館のような、たった 9 室だけのプライベートホテルのような位置づけで、その 9 室全てがスイートルーム（2 人 1 室タイプ、一部屋 5 万 2 千～5 万 8 千円）です。

レストランとホテルの入る敷地は元々、創業 116 年の旅館「旅館龍名館本店」（2014 年 3 月まで営業）でした。同旅館は作家の幸田露伴の次女である幸田文が小説「流れる」で、帝国ホテルと並び在京の名店に挙げたほか、伊東深水や川村曼舟ら画家をはじめ多くの文化人に愛されてきました。

そうした高品質のサービスや文化、日本旅館のきめ細やかなおもてなしの心を受け継ぎながら、「くつろげる究極のおもてなし」をテーマに開業するのが、これまでにない新しい小規模都市型高級ホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」です。

全スタッフが宿泊者の要望に応じる「コンシェルジュ」サービスを提供します。全部屋に畳のスペースを確保し、京都の高級ベッドマットレス「ラクオール」や信楽焼きの陶器の浴槽を用意するなど、旅館ならではの“和”の要素を巧みにホテル文化に取り入れます。

内装もベージュなど茶系の色の一部、朱色を取り入れた、落ち着きと気品を兼ね備えた、優雅で高級感のある“モダン・シック”な雰囲気演出します。



旅館龍名館本店 沿革

1899 年(明治 32)	創業。建物は洗練された和風の総 2 階建てで、什器なども選び抜かれた品々を使用していました。全室が庭に面して造られており、その庭の一角には西洋館を設け、コックが洋食も提供していました。こうした最先端の流行を取り入れた旅館は、趣味人や各界の方々を惹きつけ、当時の雑誌にも紹介されるほどでした
1923 年(大正 12)	順調な旅館経営が進みはじめた矢先、関東大震災で焼失します
1927 年(昭和 2)	再建を果たします
1940 年(昭和 15)	“幻の東京オリンピック”の年。2 階建て 8 室の新館を建てるも幻となり空振りに終わる
1944 年(昭和 19)	第二次世界大戦の悪化で、新館 8 室と広間が「大東亜省」の官舎となります
1945 年(昭和 20)	東京大空襲を受けるも焼けずに残る
1973 年(昭和 48)	高度成長化にともない高層ビルに建て替えるため着工開始
1975 年(昭和 50)	現在の龍名館本店ビルが竣工

レストラン概要

朝食メニュー(6:30~11:00)

出汁が命の8種類のお茶漬け			
茶飯(お替り自由)・茶漬け出汁(ほうじ茶と鰹の出汁を合わせた特製出汁)・薬味(海苔、山葵、ぶぶあられ、柴漬け、三葉)・具材(下記、8種から選択)			
具材	紀州南高梅	粒の大きい和歌山産紀州南高梅	¥500
	塩昆布	肉厚で塩辛さを控えた塩昆布	¥500
	青紫蘇わかめ	瀬戸内産のプチプチとした食感の茎わかめ	¥500
	焼き鯖	職人が焼きほぐす、茶漬けに合う文化鯖	¥500
	鶏そぼろ	柚子こしょう風味で仕上げる甘辛く煮たそぼろ	¥500
	ちりめん山椒	瀬戸内で獲れる国内産の上質なちりめん	¥500
	明太子	北海道産辛子明太子	¥500
	鮭	職人がふっくら丁寧に焼きほぐす鮭	¥500
アサイーボウル			
アサイーボウル	ベリー系果実のアサイーと旬のカットフルーツ数種をボウルに盛り付け、抹茶などお茶の要素も取り入れる“ブレイクファスト・ティー・スイーツ”		¥980

ランチメニュー(11:00~15:00)

特製鯛茶漬け	ほうじ茶と鰹の出汁を合わせた特製出汁で食す鯛茶漬け。鯛の皮を炙った香ばしい香りと特製の胡麻醤油が食欲を引き立てる一品	¥880
7種の造り魚たたき丼	ほうじ茶と鰹の出汁(+¥50)を付けるとお茶漬けにでき、2度楽しい丼	¥980
その他	週替わり定食(¥880)、こだわりのやまと豚丼(¥880)、10種のバランスサラダランチ(¥1,150)、1899膳(¥1899)	

カフェメニュー(14:00~17:00)

日本茶			
宇治	抹茶	元禄年間から続く伝統と格式あるお茶、宇治抹茶の中から、深く余韻の長い香りで、まるやかなうま味が広がる逸品を厳選。冷たくする冷抹茶は涼やかな味わいで、のど越しも軽快で癖になります	¥800
八女	上級玉露	名産地として知られる福岡八女の中でも奥八女にあたる「星野村」は、全国一の品質を誇る高級玉露の産地です。この霧深い山里の良質のお茶を、昔ながらの伝統を守り丁寧に仕上げた最高級の玉露です。その姿は、濃緑色の艶やかな美しさがあり、香りは上品な透明感があります。丁寧に淹れた玉露の風味は、うま味以上のうま味を感じます。“お茶の概念が変わる”そんな味わいです	¥1,480
八女	玉露	玉露の名産地として有名な「星野村」の玉露で、濃厚なうま味をお楽しみいただける逸品。幾度も手をかけたお茶の葉はととも美しく柔らかいので、お茶を楽しんだ後には、召し上がっていただくことも可能です	¥1,240

宮崎	煎茶	「太陽とみどり」に象徴される宮崎県は、温暖な気候と肥沃な大地に恵まれる名産地です。山間地で栽培された煎茶を厳選、コクのある味とふくよかで高い香りが特徴です。冷茶にしてもしっかりとした香りと味わいをお楽しみいただけます	¥740
八女	煎茶	上質なやわらかいお茶の葉を丁寧に揉んで仕上げた煎茶。特徴的な甘さとうま味の強さとともに、やわらかな香りが鼻孔をくすぐる、強すぎない上品さを備えた味わいです	¥740
鹿児島	深蒸し茶	温暖な気候と豊潤な大地に恵まれ、全国2位の茶の生産量で、日本一早い茶の産地としても知られる鹿児島県の高級品種。独特の深い緑色は天然の玉露とも称され、うま味豊かな同県の茶の中でも特に甘味の強さが特徴	¥650
狭山	深蒸し茶	冷涼な丘陵地帯で栽培される埼玉県狭山市の茶は、古来の火入れ法「狭山火入」で丹念に仕上げられており、甘く濃厚な味わいが特徴	¥740
狭山	和紅茶	狭山の茶師、小高保喜氏がつくった和紅茶。品種「やぶきた」「さやまかおり」を使用し、こだわりの紅茶製法で仕上げられており、渋味が少なく甘みを感じるやさしい味わいと香りが特徴	¥650
ほうじ茶	江戸番茶	和食を引き立てる当店独自のブレンド茶。丁寧に手作業で焙じた釜炒り茶と、「狭山火入」で仕上げた良質の茎茶をベースに、大麦の甘さと香ばしさをブレンドしたこだわりのお茶	無料
スイーツ			
自家製 てづくり抹茶プリン		カラメルソースを通常より強く焦がし添加物不使用の限定商品。器は徳島県の大谷焼きを使用	¥630
米粉のパンケーキ 丹波産黒豆入り		米粉のパンケーキに抹茶アイスをはじめ丹波産の黒豆、生クリーム、バナナ、あんこ、トマトの密漬けをのせた一品	¥980
自家製どら焼き		ほうじ茶アイスクリームなど3種からアイスをトッピングできる自家製どら焼き	¥680
アフオガード、 アイスクリーム		京都府産ほうじ茶アイス、福岡県産挽茶シャーベットほか	¥400

ディナーメニュー(17:00~23:00)

お茶を使った料理		
抹茶ぽてとサラダ	北海道男爵芋を使用したポテトサラダに抹茶を練りこんだ緑色のポテトサラ	¥580
山形サーロインと 野菜の玉葱釜焼き	炒めた山形県のサーロインと旬の野菜を、タマネギの器に入れ、オーブンで焼き、抹茶味噌のソースをかけた一品	¥800
骨まで食べれるいわしの 紀州南高梅煮	ほうじ茶を入れて臭みを取りながら煮たイワシに、イワシの旨味をタップリ吸い込んだ梅干しを添えた一品	¥580
ほうじ茶で7日間寝かせた ベーコン八方煮	ほうじ茶をまぶして7日間寝かせたやまと豚を燻したあと、和風煮にした一品	¥680



碾茶とろろ	とろろに碾茶(てんちゃ)をふった一品。ご飯との相性抜群	¥500
石川小芋碾茶まぶし 自家製燻製塩添え	狭山の茶農家、宮野園から仕入れた碾茶を蒸して柔らかくした小芋にまぶし、自家製の燻製塩をお好みでふりかけ食べる一品	¥600
造り風サラダ	お造り3種盛り(5種盛り+¥200)に、狭山煎茶や和風山葵、柚子味噌をベースとした3種のドレッシングをお選びいただく一品	¥880
湯葉サラダ	地元のお店で卸した豆腐を、抹茶の衣で包んで揚げた、香ばしい一品	¥630
1899オリジナル てん茶うどん	鯉のうどん出汁で召し上がっていただく稲庭うどん。狭山の茶農家、宮野園から仕入れた碾茶を薬味として使用	¥600
足立区清水さん家の茶蕎麦	蕎麦職人による、抹茶を練りこんだざる蕎麦	¥600
その他、サラダ・前菜・煮物・揚げ物・スイーツなど全60種のメニューを提供		

店舗概要

店 舗 名	GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー 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(龍名館本店ビル1F)
交 通	JR「御茶ノ水駅」から徒歩3分、メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩1分 メトロ丸の内線「淡路町駅」から徒歩1分、都営地下鉄新宿線「小川町駅」から徒歩1分
営 業 時 間	朝食 6:30~11:00、ランチ 11:00~15:00、カフェ 14:00~17:00、ディナー 17:00~23:00
平 均 単 価	朝食 500円、ランチ 880~1100円、カフェ 800円、ディナー 5000円
フロア概要	店内 48席、テラス 32席
連 絡 先	電話 03-3251-1150
ホームページ	http://1899.jp (現在準備中)
S N S	公式フェイスブック https://www.facebook.com/1899ochanomizu

(株)龍名館 会社概要

所 在 地	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台3-4		
代 表 者	代表取締役社長 浜田敏男	設 立	明治32年6月
資 本 金	119,388,500円	事業内容	旅館・飲食店・不動産経営
系列企業	八重洲龍名館ビル管理(株)、龍名館ビル開発(株)		
系 列 店	ホテル龍名館東京、花ごよみ東京、花ごよみ六本木		

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 濱田(はまだ)、上園(かみぞの)

Tel:03-3253-2330 fax:03-3253-2067 mail:hamada_hi@ryumeikan.co.jp

または広報事務局(Clover PR内)担当 福本、澤本

Tel: 03-6459-0184 fax: 03-6459-0189 cloverpr@cloverpr.net