

「茶バリエ」が茶葉に応じて入れ方や温度を調整  
創業116年の老舗が手掛ける、日本茶を「入れる」「食す」レストランと  
古都京都の老舗旅館のような、全9室スイートルームの和ホテル開業

**プレス向け 特別茶料理御膳の試食会とホテル内覧会 開催**

ホテルや旅館、レストラン運営の創業116年目の(株)龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金1.2億円)は、全9室がスイートルームのスマールラグジュアリーホテルと、「日本茶」を「入れる」「食す」をコンセプトにしたレストランを、地下鉄3駅から徒歩1分の好アクセスの創業地、御茶ノ水(千代田区神田駿河台)で、2014年8月1日(金)に開業します。

つきましては開業を前に、7月28日(月)と29日(火)の二日間、報道各位向けのホテルとレストランの内覧会を開催します。

当日はレストランの「茶バリエ」が入れるお茶とともに、特製出汁の茶漬けと抹茶ポテサラ、煎茶ドレッシングのサラダ、抹茶の味噌をソースにしたステーキ、ほうじ茶アイスなど「お茶を食す」当店自慢の料理の特別御膳をご試食いただきます。

お忙しい折かと存じますが是非、ご取材賜りますと幸いです。ご出席の際は、巻末用紙をご参照いただき、ご参加日をお知らせくださいませ。

記

- 日時: 2014年7月28日(月)・29日(火) 各日11:00~13:00  
場所: 「ホテル龍名館お茶の水本店」「GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」  
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)  
進行: 11:00~ 代表取締役社長 浜田敏男 挨拶 ※29日(火)のみ出席  
11:05~ 経営企画・マーケティング部 部長 濱田裕章 ホテルとレストランの概要説明  
11:20~ IDEAL design&products 大良隆司 ホテルとレストランのデザイン説明  
11:25~ ホテル内覧 および レストランでのお茶料理御膳の試食

(レストランについて)

「茶バリエ」が茶葉に応じて入れ方や温度を調整  
抹茶ポテサラからプリン、ステーキまで“茶を食す料理”も提供

レストラン「GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」(グリーンティー レストラン1899 お茶の水)は「日本茶」を「入れる」「食す」をコンセプトにしたレストランです。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。

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。

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。

## 「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」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レ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。また机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か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と！

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、当店ならではの和スイーツに合う“和アサイーボウル”として提供します。

(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

ホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」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「ラークオール」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”な雰囲気を演出します。

### レストランおよびホテル概要

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 1~2F)		
交 通	JR「御茶ノ水駅」から徒歩 3 分、メロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩 1 分 メロ丸の内線「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		
開 業 日	2014 年 8 月 1 日(金)		
レストラン名	GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)		
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	<a href="http://1899.jp">http://1899.jp</a>	S N S	<a href="https://www.facebook.com/1899ochanomizu">facebook.com/1899ochanomizu</a>
ホテル名	ホテル龍名館お茶の水本店		
客 室 数	9 室(2 人 1 室タイプのみ)	客室料金	1 泊 5 万 2000 円~5 万 8000 円
客室面積	52.0 m <sup>2</sup> ~61.9 m <sup>2</sup> ※平均 55 m <sup>2</sup>	延床面積	1962.56 m <sup>2</sup>
チェック時間	チェックイン 15 時、チェックアウト 12 時	駐 車 場	有料 3 台有り(1 泊 2000 円)
付帯施設	レストラン ※宿泊客の朝食ルームサービスの提供および通常営業(7 時~26 時)		
投資額	5 億円	売上目標	年間 5 億円
目標宿泊客数	年間 2,600 組	施 工	㈱大林組
電 話	03-3251-1135	ホームページ	<a href="http://www.ryumeikan-honten.jp/">http://www.ryumeikan-honten.jp/</a>

### (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	旅館龍名館本店、八重洲龍名館ビル管理㈱、龍名館ビル開発㈱		
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  
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

**FAX : 03-6459-0189 mail : cloverpr@cloverpr.net**

# お茶を食すレストランと小規模高級ホテル開業 試食内覧会

ご出席の際はイベント運営の都合上、本用紙に必要事項を記載の上、FAX(03-6459-0189)かメール(cloverpr@cloverpr.net)にてご返信いただけますと幸いです。お電話の際は、広報事務局(Clover PR 内)の担当:福本、澤本(03-6459-0184)までお願い申し上げます。

ご出席日	<input type="checkbox"/> 7月28日(月) 11:00～	<input type="checkbox"/> 7月29日(火) 11:00～
ご所属	[貴社名]	
	[貴媒体名・部署]	
代表者名	(人数計 _____人)	
ご連絡先	TEL:	FAX:
	Mail:	
	携帯:	※当日のご連絡用に差し支えなければお書き下さい
特記事項		

JR御茶ノ水駅  
Ochanomizu Sta

新御茶ノ水駅  
Shin-ochanomizu Sta

外堀通り  
Sotobori St

靖国通り  
Yasukuni St

淡路町駅  
Awajicho Sta

小川町駅  
Ogawamachi Sta

●B3

**ホテル龍名館お茶の水本店**  
HOTEL RYUMEIKAN  
OCHANOMIZU HONTEN

JR「御茶ノ水駅」から徒歩3分  
千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩1分  
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

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4

当日のご連絡先: 広報事務局(株Clover PR 内) / TEL:03-6459-0184  
担当: 福本(070-6466-6062)、澤本(070-5082-8660)