

「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 たった 9 室のスイートルームでもてなす“和”の高級ホテル 本日開業

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、古都京都の老舗旅館のような、全 9 室のスイートルームでもてなす小規模高級ホテルと、「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、本日 2014 年 8 月 1 日(金)に開業します。

「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、その全室がスイートルーム(2 人 1 室タイプ、一部屋 5 万 2 千~5 万 8 千円)です。部屋の広さを約 53.1~61.9 ㎡とゆったり確保し、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。

ホテルに併設するレストラン「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」を使った料理とスイーツを中心に提供します。朝 6 時半から夜 23 時の営業で、飲むお茶と「茶を食す」料理やスイーツなどを、時間によって異なるスタイルで提供します。

朝は茶飯(お替り自由)をほうじ茶と鰹のダシを注いで食す 8 種類のお茶漬けを、カフェ営業では専属の「茶バリエ」がお湯の温度などにこだわり入れる日本茶 10 種と抹茶プリンやほうじ茶アイスを、夜は抹茶を使った緑のポテトサラダや抹茶の味噌をソースにしたステーキ、抹茶ビールなどをお楽しみいただけます。

木目を基調とした落ち着いた店内 48 席と屋外テラス 32 席を設けます。



(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

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、お茶を入れる専属の「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「抹茶ビール」や「二日酔い防止茶」など

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。ビールも“お茶仕様”で、抹茶を独自ブレンドする「1899抹茶ビール」は、麦と抹茶の苦さのハーモニーが絶妙です。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けます。

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“和風”を提供

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抹茶碗に盛り付けた、見た目はあんみつのような「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「和アサイーボウル」として提供します。



(ホテルについて)

信楽焼きの陶器風呂や障子など“和”を巧みに取り入れた 9室でもてなす 古都京都の老舗旅館のような高級ホテル

ホテルの前身は、創業116年の旅館「旅館龍名館本店」(2014年3月まで営業)です。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都市型小規模高級ホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」です。

全部屋に畳のスペースを確保し、同じく全部屋に信楽焼きの陶器の浴槽や障子、京都の高級ベッドマットレスなどを取り入れ、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ています。内装もベージュなど茶系に濃紺



やモスグリーン、朱色と落ち着いた色合いでまとめ、優雅さと気品を兼ね備えた、高級感のある“モダン・シック”な雰囲気です。

ホテルには「日本茶」を「入れる」「食す」をテーマとしたレストランも設けており、朝食はそこから、日本料理の職人がふるまう本格的な和食をルームサービスにて提供します。



左)陶器の浴槽、右)旅館時代の看板もオブジェとして活用

訪日観光客をターゲットにした施設づくりと会話対応

増加している訪日観光客もターゲットに据えており、全客室が畳や障子、陶器の浴槽など日本の様式を組み入れた、外国人好みの和洋室タイプです。スタッフは日常会話を英語対応できる従業員を選び、『わびさび』など独特で抽象的な日本文化までも英語でガイドできるよう語学力を磨いています。また、海外の方はフライトの都合、早朝に着く方も多く、チェックイン前に利用できるシャワー室を完備したリフレッシュルームと図書スペースを設けます。図書スペースではコーヒーを飲みながら音楽や観光本でお寛ぎいただけるよう配慮しています。海外の方向けには「学ぶホテル」をコンセプトとしており、海外目線に立った日本の良さを巧みに取り入れ、宿泊しながらモノや気心など日本文化について、理解を深めていただけるよう工夫しています。

ホテルは丸の内・秋葉原・浅草・銀座など海外の方に人気の観光地に近い好立地です。地下鉄3駅から徒歩1分、JRの駅から徒歩3分内にある交通条件の良さも売り出し、小型ながらインターナショナルなホテルを目指します。



左から)図書スペース、リフレッシュルーム、江戸時代の俯瞰図を大胆にあしらった客室フロアの壁デザイン

15年後にはビルを建て替え100室のホテルを計画

「ホテル龍名館お茶の水本店」は、「旅館龍名館本店」(龍名館本店ビル1～2階)を改修し開業します。これまでの12部屋の客室と3部屋の会議室を、スイートルーム9室の和洋室のみとし、グレードを引き上げ、一般旅館から高級ホテルへと業態を変更します。今回の新たな取り組みは、将来的な『龍名館のブランドづくり』の試金石です。当社は創業130周年となる2029年を目途に、この度開業するホテ



木造時代の旅館龍名館本店

ルの入る龍名館本店ビル自体を100室規模のホテルに建て替えることを計画しています。

ホテル龍名館東京のノウハウを活用

新ホテルの運営には、「ホテル龍名館お茶の水本店」に先駆け、2009年6月に東京駅前で開業した「ホテル龍名館東京」(八重洲、客室135室)で培ったマーケティングノウハウなどを活かします。同ホテルは開業以来ほぼ全期間において、売上・稼働率・客室単価の前年同月比を更新し続けており、現在の足元の宿泊稼働率は約95%で、売上の海外宿泊客比率を約50%まで高めています。海外でのウェブ展開や宿泊マニュアルづくり、人材育成、人員配置などで互いに連動させます。

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		
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 880~1150円、カフェ 800円、ディナー5000円		
メニュー	朝 食	出汁が命の8種類のお茶漬け(各¥500、紀州南高梅、塩昆布、青紫蘇わかめ、焼き鯖、鶏そぼろ、ちりめん山椒、明太子、鮭)、アサイーボウル(¥850)	
	ラ ン チ	特製鯛茶漬け(¥880)、7種の造り魚たたき丼(¥980)ほか	
	カ フ ェ	茶バリエが入れる10種類のお茶(¥650~¥800)、1899 手作りプリン(¥630)、抹茶蜜がけ(¥880)、1899 オリジナルアサイー(¥880)、ほうじ茶アイス(¥450)ほか	
	ディナー	抹茶ぼてとサラダ(¥560)、山形和牛サーロインと野菜の玉葱釜焼き(¥980)、ほうじ茶で7日間寝かせたベーコン八方煮(¥680)、碾茶とろろ(¥480)、石川小芋碾茶まぶし(¥560)、抹茶風味のお茶の水豆腐サラダ(¥780)ほか	
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	S N S	facebook.com/1899ochanomizu
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	53.1㎡~61.9㎡ ※平均55㎡	延床面積	1962.56㎡
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(営業時間未定)		
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	(株)大林組
電 話	03-3251-1135	ホームページ	http://www.ryumeikan-honten.jp/

前身である旅館龍名館本店の歴史

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
1976年(昭和51)	現在の龍名館本店ビルが竣工



開業当時の様子



今回のリニューアル前の旅館外観

(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