

茶バリエが厳選、冬季限定の日本茶3種を提供 日本最北の産地で作られる、甘味が特徴の煎茶・和紅茶と トンネル内のワインセラーで熟成させた、まろやかな静岡茶

ホテルや旅館、レストラン運営の創業116年目の株式会社(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金1.2億円)は、「日本茶」を「淹れる」「食す」をコンセプトにした御茶ノ水のレストランで、「冬にほっこり」をテーマに、当店専属の「茶バリエ」が厳選した日本茶3種を、2014年11月20日(木)から2015年2月28日(土)の冬季限定で販売します。

今回ご用意する日本茶は、日本最北のお茶の産地と言われる新潟県村上市の2種と、お茶どころ・静岡県の1種です。寒い時期のティータイムにゆっくりとリラックスできる、まろやかな味わいや上品な甘さが特徴のお茶を全国から選りすぐり、都内ではなかなか味わえない珍しい3種を揃えました。



左から、「雪国紅茶 村上茶」「越後村上 北限の茶」「トンネル茶 静岡茶」

日本最北の産地・新潟県村上市のほっこりできる煎茶

今回の目玉は、商業的なお茶の生産地としては日本最北の新潟県村上市の日本茶2種です。「越後村上 北限の茶」(税込980円)は、雪に覆われる厳しい冬の中、生産者が希少な在来種と、ふくみどり、やぶきた、つゆひかり、あさのかの4種をブレンドして作った煎茶です。栽培には向きとされる日照時間の少なさが渋みの素のタンニンの含有量を抑え、また昼夜の寒暖の差の大きさにより茶葉本来のやわらかい甘味を引き出しています。まろやかな味わいでお茶の苦味が苦手な方でも飲みやすく、この時期にはまさに“ほっこりした気分”を味わえます。さらに煎を重ねるごとに味の変化を楽しめる点も特徴で、贅沢なティータイムをお過ごしいただけます。

上品で優しい甘さが特徴、100年ぶりに復活した“和紅茶”

同じく新潟県村上市の「雪国紅茶 村上茶」(税込1,200円)は、砂糖を入れなくても、ハチミツのような自然で上品な甘さが特徴の“和紅茶”です。独特の深みのある香りとさわやかな後味で、リラックスタイムにぴったりです。「雪国紅茶 村上茶」は、かつて明治時代にアメリカやロシアに輸出をしていたものを、生産者が2004年、約100年ぶりに復活させたこだわりの逸品です。

トンネル内のワインセラーで低温熟成させた“まろやか茶”

お茶どころ・静岡からは、深蒸し茶「トンネル茶 静岡茶」(税込980円)を提供します。厳選した地元産茶葉を浜松市の山奥にある、廃線トンネルの中のワインセラーで春から秋にかけ貯蔵する、ユニークな製法の日本茶です。気温16度前後の低温の中で熟成することで、角がとれまろやかさが増し、旨味がくつきりと浮かび上がるような飲み口に。新茶とは違う、独特な風味をご堪能いただけます。

抹茶プリン、挽き茶アイスのせたパンケーキなど“お茶スイーツ”も

今回の日本茶3種は、カフェタイム(14:00~17:00)に提供します。カフェタイムでは、抹茶を使ったプリンや、ほうじ茶のアイス、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”もオススメです。





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”的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。今回提供する 3 種に日本茶には水色が綺麗に見える白色の茶碗や、熱い温度で出す「越後村上 北限の茶」は厚手の湯飲み茶わんがオススメです。



当店専属の「茶バリエ」が、
茶葉に応じて淹れ方や温度を調整



新潟県村上市で明治元年創業、富士美園
飯島氏(左)と当店マネージャー宮地(右)



浜松ワインセラーのトンネル内部
低温熟成により、まろやかな味わいに

(レストランについて)

「茶バリエ」が茶葉に応じて淹れ方や温度を調整 創業 116 年の老舗が手掛ける、日本茶を「淹れる」「食す」レストラン

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、2014 年 8 月 1 日に開業しました。全 9 室のスイートルームでもてなすスマートラグジュアリーホテル「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、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ています。

朝は茶飯(お替り自由)をほうじ茶と鰯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、茶を淹れます。厳選した日本茶 8 種と抹茶プリンやほうじ茶アイスなどを提供します。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きのある店内 48 席と屋外テラス 32 席を設けています。

【日本茶の文化を発信】“お茶の大学”ティーカレッジも 11 月から開講！

昨今、家で急須を使いお茶を淹れる習慣が薄れるなか、レンタル茶室や“日本茶カフェ”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。

そんな中で、地名がお茶に由来するお茶の水で 116 年間、旅館と和食店を営業してきた当社として、急須で淹れるお茶の価値や、その文化を発信するため、“お茶の大学”ティーカレッジを 11 月から開講。11 月 23 日開催予定の第 1 回は応募開始から 3 日間で定員 20 人を超えるなど人気を集めています。次回(第 2 回)は 2015 年 1 月 25(日)で、全 10 回の実施を予定しています。



店舗概要

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)		
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		
開業日	2014 年 8 月 1 日(金)		
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		
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



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	ホテル龍名館お茶の水本店、ホテル龍名館東京、花ごよみ六本木 GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU		

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 浜田(はまだ)

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