

## 老舗が手掛ける日本茶レストランで、 400年の歴史を持つ藪内流の、抹茶と茶道について学べる“お茶大学”開講 家庭でできる抹茶の立て方体験や、京都の高級抹茶で楽しむティータイムも

ホテルや旅館、レストラン運営の榊龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円)は、御茶ノ水の日本茶レストランで、日本茶について学べる“お茶の大学”「1899 ティーカレッジ」の第3回目を、「抹茶」「茶道」をテーマに2015年3月15日(日)に開催します。京都の茶道流派の一つで、約400年の歴史を持つ藪内流<sup>※1</sup>の藤本旬氏<sup>※2</sup>を講師に迎えます。

今回のテーマは、「抹茶～茶の湯を通した作法と心得～」です。藤本旬氏から、抹茶のお点前や茶の湯の魅力をご紹介します。ただけるほか、茶道に関する作法や“おもてなしの心”について、座学形式で学ぶことができます。

また同氏が、今回のイベントのために焼いたオリジナルの唐津茶碗を参加者にお配りし、ご家庭でもできる抹茶の立て方を参加者の皆さまに体験していただきます。茶せんなどの道具は当レストランがすべてご用意します。

セミナーでは、京都の老舗茶舗「美好園(びこうえん)」の最上の薄茶「永保」を使い、お茶菓子もそえて、ティータイムをごゆっくりとお楽しみいただけます。

参加は要予約で、定員は先着24人です。料金は税込5,000円です。

「1899 ティーカレッジ」は、日本茶インストラクターらを講師に招き、日本茶の種類や文化について学べる、全10回の“お茶の大学”です。昨年11月の第1回、2015年1月に第2回を開催し、今回で3回目を迎えます。新茶の季節には、実際にお茶の産地、埼玉県狭山で茶摘み体験を行うバスツアーを企画しています。(第4回以降の日程は未定)

※1:「古儀茶道藪内(こぎさどうやぶのうち)流」について

約400年の歴史ある茶道流派の一つ。千利休の弟弟子・藪内剣仲(やぶのうちけんちゅう)を流祖に持つ。

※2: 藤本旬氏について

古儀茶道藪内流教授。また一般社団法人「日本おもてなし推進協議会」特別顧問として、グローバルジャパンの飛躍に向けた、“おもてなし文化”のプロデューサーとしてご活躍中。また、食文化、茶道、花街文化を専門とした通訳案内士として、茶道、香道、清元などを始めとする様々な日本の伝統文化を学ぶ一方で、食文化についても和食からワインまで、幅広く上質な世界の探求を続けています。



上)日本茶を「淹れる」「食す」レストラン、店内  
下)藤本旬氏による、藪内流の作法

### 【イベント実施背景】お茶に由来する御茶ノ水から、“お茶文化”を発信

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御茶ノ水で117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実施するのが、今回の企画です。

### 第3回「1899 ティーカレッジ」概要

場 所	GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)		
実 施 日	2015年3月15日(日) ※第4回以降の日程は未定		
時 間	第1部(15:00-16:00):茶の湯への誘い 第2部(16:10-17:00):茶の湯の魅力		
税込料金	5,000円(お支払いは当日受付で)	人 数	24人(先着順)
申込方法	【電話】03-3251-1150【メール】1899-ochanomizu@ryumeikan.co.jp 【当社HP上専用フォーマット】 <a href="http://1899.jp/ochanomizu/tea-college-20150315.html">http://1899.jp/ochanomizu/tea-college-20150315.html</a> 以上のいずれかから、氏名・参加人数、連絡先をご明記のうえ応募		
備 考	※参加料金には、セミナーに関する全ての料金を含みます ※13歳未満の方の参加不可		

(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ル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いた店内48席と屋外テラス32席を設けています。



### 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	<a href="http://1899.jp">http://1899.jp</a>	S N S	<a href="https://www.facebook.com/1899ochanomizu">facebook.com/1899ochanomizu</a>



### 株式会社 龍名館 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

株式会社 龍名館 広報担当 濱田(はまだ) TEL:03-3253-2330 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または  
広報事務局(Clover PR 内) 福本、澤本 TEL:03-6459-0184 MAIL:cloverpr@cloverpr.net