

北海道根室の“とろサンマ”を直送！
七輪を並べて「神田のさんま祭り 2015」初開催！
一匹丸ごと七輪焼き、刺身、味噌田楽の秋刀魚づくしセット

“とろサンマ”に合う“抹茶”を料理にアレンジ、日本茶レストランならではの工夫を是非

ホテル・レストラン運営の創業 117 年目の榊龍名館（東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金 5 千万円）は、日本茶レストラン「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」（千代田区神田駿河台 3）の屋外で、七輪を使って、サンマ丸ごと一匹を焼き上げる「神田のさんま祭り 2015」を、2015 年 10 月 1 日（木）から 11 月 15 日（日）まで初開催します。北海道根室直送の“とろサンマ”は、北海道東沖で栄養を蓄えた新鮮で脂ののった極上品で、それらを豪快にお召し上がりいただきます。

「神田のさんま祭り」では、レストラン屋外のテラス席（10 卓 32 席）に七輪を置き、“とろサンマ”丸ごと一匹を焼き上げてお楽しみいただくほか、とろとろのサンマの刺身、香ばしく焼いたサンマに味噌を合わせた“サンマ田楽”をセットにした「神田のさんま祭りセット」（税込¥2,500）を提供します。3 品とも一匹分を丸ごと使う“サンマづくし”で、グループ客でお楽しみいただけます。

日本茶レストランらしく、各料理ともに、抹茶を使った“茶料理”にアレンジしています。七輪焼きには“真緑の抹茶大根おろし”を添え、刺身は抹茶の原料である碾茶（てんちゃ）で和え、田楽は“抹茶味噌”にしてお召し上がりいただきます。少量の抹茶の苦みが、サンマの脂をちょうど良い具合にさっぱりとさせ、身の味を引き立てます。

各料理ともに単品でも提供します。「秋刀魚茶油・七輪焼き おろし抹茶のせ」は一尾税込 680 円、「秋刀魚造り碾茶和え」は同 1200 円、「秋刀魚手綱抹茶味噌田楽」は同 980 円です。サンマの抹茶味噌田楽は、3 枚におろした身を手綱のように三つ編み状に巻いて焼き上げており、見た目にも変わったお料理です。



“とろサンマ”に合う一杯は“抹茶ビール”、麦芽と抹茶の W の苦みがサンマと相性抜群！
テラス席で心地よい夜風とともに、秋の夕涼みビアガーデンを！

“とろサンマ”におすすめのお酒は、青汁のような“真緑”の見た目が強烈な、抹茶を独自ブレンドした当店人気の“抹茶ビール”です。当店の「茶バリエ」が注ぐ抹茶ビールは、麦芽と抹茶の苦さのハーモニーが絶妙で、そのまろやかな苦みが口のなかに残るサンマの脂をさっぱりとさせ、“サンマ食欲”を掻き立てます。黒ビールに抹茶をブレンドした「黒抹茶ビール」との飲み比べもおすすめです。

心地よい夜風に吹かれながら、テラスでサンマと抹茶ビールを楽しむ、“夕涼みビアガーデン”を是非、お楽しみください。

イベント概要

イベント名	神田のさんま祭り 2015
場 所	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)
実施日時	2015年10月1日(木)から11月15日(日)のディナータイム(17:30~23:00)
予約開始	2015年9月15日(火)から
料理内容	秋刀魚茶油・七輪焼き おろし抹茶のせ(一尾 680円) 秋刀魚手綱抹茶味噌田楽(980円)
税込価格	秋刀魚造り碾茶和え(1200円) 3品の「神田のさんま祭りセット」(2500円)
備 考	「秋刀魚茶油・七輪焼き おろし抹茶のせ」の七輪での提供はテラス席のみです 店内でお食事の場合は厨房で調理し、お皿で提供します イベント期間中も、レストランで通常ご提供している料理は全て、お食事いただけます

レストランおすすめは抹茶ビール、抹茶ポテサラ、抹茶味噌入りだし巻き玉子

“とろサンマ”におすすめの「抹茶ビール」はインパクトのある見た目と意外な美味しさが話題となり、SNS 上で「革命的なうまさ!」「ひとくち飲んだだけで衝撃を受ける喉ごしの強さを感じる。しかし抹茶の作用でビール自体がなめらか」「ビールとは違うがうまい」「ビールの嫌いな苦さがまるやかで美味しい」など、多くの絶賛のコメントが寄せられ、一時期ツイッターの注目ワードにもあがりました。開業当時から人気の、オリジナルのビールカクテルです。

当店は「日本茶」を「淹れる」「食べる」をコンセプトにしたレストランで、この「抹茶ビール」のほかにも、各種“抹茶料理”“お茶料理”をご用意しています。人気どころは、「抹茶ぽてとサラダ」(税込 680円)や「抹茶味噌入りだし巻き玉子」(同 880円)、緑色と白色のコントラストが特徴的な「1899 抹茶豆腐サラダ」(同 980円)です。スイーツ好きには「1899 手作りプリン 抹茶蜜がけ/ほうじ茶蜜がけ」(各同 830円)や「ほうじ茶アイス」(同 450円)も人気です。

王道のお茶漬は 5 種類(同 650円)で、お酒のメにお勧めです。



真緑の抹茶ビール



抹茶ビールと並ぶ人気、緑色の「抹茶ポテサラ」
北海道産のじゃがいも、中濃ソースとともに

“抹茶プリン”(上左)、ほうじ茶の茶飯を出汁で食す茶漬(上右)
抹茶味噌をふんわりと玉子に閉じ込めた“抹茶だし巻き”(下)

(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 117 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モールドラジュアリーホテル「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、昼11時から夜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。

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雰囲気のある店内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	ランチ 11:00～15:00、カフェ 14:00～16:30、ディナー 17:30～23:00		
平均単価	ランチ 880～1480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

社 名	株式会社 龍名館 (〒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	50,000,000 円
事業内容	ホテル・飲食店・不動産経営		

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) 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:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net