

## 「洋菓子に日本茶はいかが？」日本茶レストランがスイーツジャーナリストと提案 「煎茶とチーズケーキ」「番茶とアップルパイ」など意外な組み合わせを試食 “日本茶とスイーツのマリアージュ”を楽しむイベントを開催

創業118年の老舗、(株)龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円)は、運営するお茶の水の日本茶レストランで、「日本茶とスイーツのマリアージュ」をテーマに、日本茶とスイーツの魅力に迫る、試食会形式のイベントを、2015年11月15日(日)15:00～開催します。

当日は、スイーツジャーナリストの平岩理緒さん<sup>\*</sup>を講師としてお招きし、「煎茶とチーズケーキ」「番茶とアップルパイ」「抹茶とチョコ」など、意外だけれど合う日本茶とスイーツの組み合わせを紹介します。実際に召し上がっていただく組み合わせは、宮崎県産の煎茶や静岡県産の深蒸し煎茶、京都府宇治の抹茶など、当店の「茶バリエ」が厳選した日本茶5種と、平岩さんが日本茶に合わせて厳選したスイーツ6種です。オススメの組み合わせ以外でもお好みを発見していただきながら、日本茶とスイーツがマリアージュする魅力を知っていただきます。

また、国内外の最新のスイーツトレンドを知りつくす平岩さんから、いま話題のスイーツ最前線のニュースや、それら洋菓子に合う日本茶のお話もしていただきます。スイーツ好きの男女、カップルには是非、おすすめのイベントです。

会終了後には、平岩さんイチオシの組み合わせである、新潟県村上市の“和紅茶”「雪国紅茶」と、その「雪国紅茶」を使ったスイーツのお土産をご用意しています。



毎回好評の日本茶の大学「ティーカレッジ」

参加は事前予約制(電話、メール、特設サイト上で受付)で、定員は先着48人、料金は税込5,000円です。

**※講師の平岩理緒さんについて…**「スイーツジャーナリスト」として国内外の銘菓から最新トレンドまで精通し、各種メディアで活躍する、“スイーツの専門家”です

### スイーツジャーナリスト厳選のスイーツ6種を一口サイズをご用意

講師の平岩さんに厳選した日本茶に合う6種のスイーツは、それぞれ一口サイズをご用意します。日本茶は、当店の「茶バリエ」が全国から厳選しました。

ご用意する主な日本茶とスイーツ	
煎茶(宮崎県産)、深蒸し煎茶(静岡県産)	チーズケーキ、抹茶プリン
抹茶(京都府宇治市産)	チョコレートほか
江戸番茶(当店オリジナルのほうじ茶と麦茶のブレンド茶)ほか	アップルパイほか

### 創業約120年の老舗が手掛ける“日本茶の大学”の講座として開催

本イベントは、創業約120年で旅館業などを通して日本茶にかかわってきた老舗、龍名館が手掛ける日本茶レストラン「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」が、2014年11月から定期的に関講し

ている“日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」の第7回目の講座として行います。同ティーカレッジではこれまで、茶葉を学ぶ講座や抹茶・茶道を学ぶ講座のほか、茶葉の産地、狭山に新茶を摘みに行くツアーを企画開催するなどしています。次回の第8回目は、2016年2月に開催予定です。

### 第7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) 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 (新御茶ノ水駅ほか徒歩 1分)		
実 施 日	2015年11月15日(日)15:00~17:00		
時 間	「スイーツジャーナリスト」として各種メディアで活躍する平岩理緒氏が、日本茶とスイーツとのマリアージュについて解説します。様々な個性に富んだ日本各地のお茶 5種と一口サイズのスイーツを、それぞれ6種ずつ召し上がっていただきます。また、最新スイーツの話題までご紹介します。お帰りの際には、お土産のお茶とスイーツが付きまます。		
税込料金	5,000円(お支払いは当日受付で)	人 数	48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-20151115.html">http://1899.jp/ochanomizu/tea-college-20151115.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歳未満の方の参加は不可とさせていただきます		

#### (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、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 880～1150 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	50,000,000 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、花ごよみ東京、紺碧の海		

### 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:03-6459-0184 MAIL:cloverpr@cloverpr.net