

日本茶レストランの本格抹茶を、初めてお鍋の出汁に使用 上州ブランド豚を、^{しゃぶしゃぶ}抹茶で“茶ぶ茶ぶ”する 新感覚のお鍋登場！ 鍋の“しめ”は、抹茶鍋の出し汁とほうじ茶飯の“W”茶漬け

ヘルシーなイメージの“日本茶しゃぶしゃぶ”、プチ浸透中

ホテル・レストラン運営の創業 117 年目の憐龍名館（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）で、ブランド豚や旬の野菜を、本格“抹茶”で“しゃぶしゃぶ”して食べるヘルシーな「抹茶鍋しゃぶしゃぶコース」（飲み放題付 / 税込 6,500 円）を 2015 年 11 月 16 日（月）から 2016 年 1 月 31 日（日）まで販売します。コースは、当店初の「抹茶鍋しゃぶしゃぶ」をメインに、前菜、焼き物、ご飯に、デザートもついた全 5 品の料理を提供します。

メインの「抹茶鍋しゃぶしゃぶ」は、見た目のインパクトが抜群の“真緑の出汁”が特徴で、抹茶の香り高い「宇治抹茶」の茶葉を鶏ガラスープに浸して茶成分を抽出した、自慢の一品です。その出汁に、麦で育った臭みのない群馬県赤城山麓産の「上州せせらぎポーク」を、サッと“茶”通してお召し上がりいただきます。“しゃぶしゃぶ”にすることで豚肉の脂が落ちあっさりヘルシーで、まろやかな抹茶の苦みが溶け出した出汁に豚がよく絡み、肉本来の甘みを引き立てます。鍋の“しめ”には、ほうじ茶で炊いた茶飯に、お肉と野菜の旨みが溶け出した抹茶鍋の出汁をかけた“W”茶漬けをお楽しみいただけます。

コースではメインの鍋に加え、ミネラル豊富な竹炭の塩（石川県産）で食べる「旬彩旬魚の盛り合わせ」と、抹茶大根おろしを添えふっくら焼き上げた「鮭の照り焼き」、抹茶蜜を添えた「1899 プリン」のデザートを、会席料理のように 1 人 1 皿ずつ提供します。グループや団体の忘新年会でも、ゆっくり料理が味わえます。



上州ブランド豚を、抹茶でサッと“茶”通し。
茶のまろやかな苦みでお肉の甘みが引き立ちます



旬な食材を、抹茶とともに味わう全 5 品のコース。
鍋以外は 1 人 1 皿ずつ提供し、ゆっくりと料理をご堪能いただけます

今、ヘルシーなイメージで“日本茶しゃぶしゃぶ”が人気、ペットボトルを使って家でも簡単に

お茶を使った出汁の“日本茶しゃぶしゃぶ”が今、見た目のユニークさに加えて、「茶の成分が脂を落とす」といったヘルシーなイメージが受け、メニューとして提供するレストランが出始めています。都内飲食店のほか、茶の産地の京都では、2015 年 9 月に緑茶しゃぶしゃぶを提供する店舗が新登場し、茶の生産量全国 2 位で養豚が盛んな鹿児島では、豚肉のお茶しゃぶしゃぶを「郷土ランチ」として提供しているお店もあります。飲料メーカーも、ペットボトルの緑茶を使った日本茶“しゃぶしゃぶ”のレシピを HP 上で公開するなど、自宅で手軽に楽しめるレシピも紹介されています。

意外な美味しさが話題の「抹茶ビール」も

“抹茶鍋”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、開業当時から人気のオリジナルビールカクテル「抹茶ビール」です。

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ろやかで美味しい」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。

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、定番の「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)など、各種“抹茶料理”“お茶料理”をご用意しています。



真緑の抹茶ビール

コース概要

コース名	抹茶鍋しゃぶしゃぶコース	
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11月16日(月)から2016年1月31日(日)のディナータイム(17:30～23:00) ※12月23日(水)～1月5日(火)の年末年始を除く	
予 約	予約受付可	
料理内容	旬菜 5 種と旬魚	季節の野菜を使った前菜と旬魚の盛り合わせ。旬魚はミネラル豊富な竹炭の塩(石川県産)で召し上がっていただきます。
	焼き物	新鮮な鮭を使い、甘味のある照り焼きでふっくら焼き上げました。“抹茶おろし”を味のアクセントとしてお好みでのせて召し上がっていただきます。
	お鍋	鶏ガラベースの出汁に宇治産の抹茶を使った緑色のスープ。群馬県産の豚肉と5種類の野菜をご用意します。
	ご飯	ほうじ茶で炊いた茶飯に、薬味(三つ葉、ぶぶあられ、山葵)をのせ、豚肉の脂の旨味が溶けた抹茶鍋の出汁をかけて召し上がっていただきます。
	デザート	卵の味がいきた当店名物の「1899 プリン」に抹茶蜜を添えてをご用意します。
税込価格	飲み放題付！抹茶鍋しゃぶしゃぶコース(6,500 円) 抹茶鍋しゃぶしゃぶ(ごはん付き:3,800 円)	
備 考	飲み放題:別途 2,500 円 瓶ビール・焼酎(芋・麦)・ウイスキー・日本酒・ワイン・あらごし果実酒・梅酒・ソフトドリンク類等 飲み放題:別途 2,000 円 瓶ビール・焼酎(芋・麦)・ウイスキー・日本酒・梅酒・ソフトドリンク類等	

(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、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) 多田(おおた)、福本、澤本
TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net