

創業 117 年の老舗が手掛ける日本茶レストランで、 国内外 13 種類の“緑茶”を楽しむイベント開催、“桜あんみつ”とともに お茶のプロによる“美味しい淹れ方”の紹介も

ホテルや旅館、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、御茶ノ水の日本茶レストランで、「茶葉を見て、触って、飲み比べ」をテーマに、国内外 13 種類のお茶を楽しむ、優雅な“ティータイム・イベント”を、2016 年 2 月 28 日(日)に開催します。本イベントは、先着 28 人限定で、お電話、HP ほかでご予約を受け付けます。

当日は、「玉露」「煎茶」「ほうじ茶」など日本の代表的な緑茶 9 種に加え、国内では珍しいポルトガル(2 種)とベトナム(2 種)の緑茶の計 13 種の茶葉を用意します。1883 年創業のヨーロッパ最古の茶園と言われるポルトガル「ゴレアナ茶園」の希少価値の高い緑茶と、強い苦味をもつベトナムの代表的な緑茶「タイグエン茶」は、一般的な日本茶と一線を画す独特な味わいです。

イベントには、日本茶専門店「若葉園」(東京・日暮里)の竹内ひさ代氏*(日本茶インストラクター)をお招きし、それぞれの茶葉の特長や茶葉に合わせた淹れ方を教えていただきます。

そのあと、参加者に実際にお茶を淹れていただき、それぞれのお茶の香りと味を飲み比べてお楽しみいただけます。

お茶菓子に自家製スイーツ「桜あんみつ」を用意します。桜の葉の香りが特長の「さくら茶」とともに、優雅なティータイムをお楽しみいただけます。

お帰りの際には、当店オリジナルブレンド茶「江戸番茶」の茶葉プレゼントもあります。

※竹内ひさ代氏について・・・「日本茶インストラクター」「日本茶鑑定士」の資格を持ち、数多くのセミナー講師や日本茶カフェのアドバイザー、関連書籍編集に携わるなど、女性の日本茶インストラクターの草分け的存在。



上) 茶葉を実際に見て、触って、飲み比べを
下) 「日本茶」を「淹れる」「食す」レストラン、店内

“日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」について

今回のイベントは、創業約 120 年で旅館業などを通して日本茶に関わってきた老舗、龍名館が手掛けている日本茶レストランが、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 8 回目の講座として行います。今回の企画は、第 1 回に実施した講座「10 種類のお茶を見て、触って、飲んで」での参加者からの好評のお声を受けて、お茶の種類を増やして開催します。

「1899 ティーカレッジ」は、これまでに茶葉を学ぶ講座や茶道を学ぶ講座を企画・開催しています。次回の第 9 回目は、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、2016 年 5 月 15 日(日)に開催する予定です。

第 8 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	2016年2月28日(日)		
時 間	第1部(15:00-16:00): ①お茶ってなに?お茶の基礎知識を学ぶ ②12種のお茶*を見て、触って、飲みながら学ぶセミナー		
	第2部(16:10-17:00): ティータイム「桜の葉の香りがするさくら茶と、桜あんみつの特別お茶セット」を提供 イベントで使用する13種の茶葉…煎茶、深蒸し煎茶、玉露、碾茶、蒸し製玉緑茶、釜炒り製玉緑茶、ほうじ茶、粉茶、ベトナム茶(2種)、ポルトガル茶(2種)、さくら茶		
税込料金	5000円 (お支払いは当日受付で)	人 数	28人(先着順)
申込方法	【電話】03-3271-1150 【メール】1899-ochanomizu@ryumeikan.co.jp 【当社HP上専用フォーマット】 http://1899.jp/ochanomizu/tea-college-20160228.html 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、ティータイムメニュー(1,500円相当)、セミナー料を含みます ※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 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、メロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩 1 分 メロ丸の内線「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	http://1899.jp	S N S	facebook.com/1899ochanomizu



㈱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㈱、龍名館ビル開発㈱		
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

㈱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