

**落語・日本酒・日本茶を気軽に楽しむ一夜限りのイベント開催(12/27)**  
**世界で活躍する異色の落語家・三遊亭竜楽氏が目の前で話芸披露**  
**日本茶使った“料理とスイーツ”、日本酒飲み放題とともに…**

ホテル、レストラン運営の創業119年の(株)龍名館(東京都千代田区)は、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」で、落語と日本酒、日本茶(日本茶と日本茶料理、抹茶スイーツなど)の3つの日本の伝統文化を気軽に楽しむ、一夜限りのイベント「粋な日本伝統文化の饗宴」を、2017年12月27日(水)に、初開催します。

本イベントは、17:15と20:00開宴の2回公演です。各回先着40人限定で、お電話、HPほかでご予約を受け付けます。料金は日本茶を使ったお料理のプチコースと“日本茶スイーツ”3種のワンプレート、プレミアムな日本酒の飲み放題付きで、税込9,800円です。

落語は、世界各国をかけ巡り、字幕・通訳なしで7カ国語を演じる、異色の落語家・三遊亭竜楽氏が披露します。

寄席に行くのは敷居が高いイメージのある落語を、レストランで気軽に楽しめる企画です。当日は、レストランに高座を特設します。お客様は目の前で、一流の話芸をご鑑賞いただけます。



世界で活躍する落語家 三遊亭竜楽氏

**初の女性杜氏がプロデュースした希少な純米吟醸と、ユニークな“日本茶料理”の数々を…**

イベントは各回二部制です。一部では、日本茶料理8品などのミニコースをプレミアムな日本酒の飲み放題とともに楽しみいただけます。食後には、3種の“日本茶スイーツ”もふるまいます。“和のおもてなし”を存分にお楽しみいただいた後、二部で、三遊亭竜楽氏による落語をご堪能いただけます。

一部で提供する日本酒の目玉は、「夢吟醸 桜子」です。“女人禁制”と言われていた酒造の世界に飛び込み、初めての女性杜氏として活躍されている土屋桜子氏によってプロデュースされた、日本酒ファンに人気の銘柄です。現在は限定流通となっている希少な本銘柄を含む、全3種の純米吟醸酒を、飲み放題でお楽しみいただけます。

当日は、土屋氏ご本人にお越しいただき、「夢吟醸 桜子」の特長や、お酒に込めた思いなどをお話いただけます。

日本酒と合わせる“日本茶料理”は、自家製の「お茶豆腐」や、真緑の“抹茶ポテトサラダ”、お茶の香りをまとわせた「大麦牛の茶香グリル」など、見た目も味もユニークな計8品のミニコースをご用意します。食後には、抹茶と日本酒のケーキなど、“お茶スイーツ”3種も提供します。



「土屋酒造」五代目蔵元 土屋桜子氏



左:真緑の「抹茶ぼてとサラダ」  
 右:お茶スイーツ「酒 抹茶ケーキ」

**本イベントは、第一回(17:15～)、第二回(20:00～)ともに、報道関係者様にご取材いただけます。年末のご多忙の折ではございますが、是非、ご取材を賜りますと幸いです。**

## 日本茶レストランのリブランディングを記念し企画

今年、開業3周年を迎えた「GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」は、12月から「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」として、店名を新たにリニューアルオープン(リブランディング)します。“お茶料理”を刷新するほか、日本茶・ハーブ・フルーツをブレンドしたオリジナルのブレンドティーを新しく提供します。今回のイベントは、このリブランディングを記念した企画です。

### 飲み放題で提供する日本酒 3種について

蔵元・県名	商品名	特長
明利酒類 (茨城)	夢吟醸 桜子 純米吟醸	初めての女性杜氏として活躍されている土屋桜子氏の名前から命名されたお酒。土屋氏本人プロデュースの下、醸造しています
	水府自慢 純米吟醸 生一本	明利酒類独自の酵母(M-310)を使用。 華やかな吟醸香と、フレッシュでスッキリした味わいが特徴
	純米吟醸 大丈夫	蔵元のある茨城出身の横綱・稀勢の里関をイメージして造られたお酒。コメだけで醸造され、スッキリと仕上げた純米吟醸

### イベントで提供する“日本茶料理”について

前菜 5種	抹茶を練りこんだ、真緑の「抹茶ぼてとサラダ」、自家製の「お茶豆腐」、お茶風味の「抹茶レバーペースト」など、5種の盛り合わせ
主菜 4品	緑茶・紅茶・番茶を練りこんだ3種の「オリジナルお茶ソーセージ」、お茶の香りをまとわせた「大麦牛の茶香グリル」、茶葉と抹茶がたっぷり入った「茶葉の抹茶コロッケ」など4品
食事	こんがり焼いた茶飯の上に、海鮮をのせた「焦がしご飯の茶漬け」
甘味 3種	「酒 抹茶ケーキ」、「焦がし茶プリン 紅茶」、「オリジナル茶マフィン」の3種の“お茶スイーツ”をワンプレートに盛り付けたアソート

### イベント「粋な日本伝統文化の饗宴 おもてなし歳時記 三遊亭竜楽の落語華舞台」概要

場 所	RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(レストラン 1899 お茶の水)		
実 施 日	2017年12月27日(水)		
時 間	【第一回】17:00 開場 17:15 開宴～19:15 終了 【第二回】19:45 開場 20:00 開宴～22:00 終了 ※上記2回公演です。お好きな方を選びいただけます。		
内 容	【第1部】お茶料理8種、日本酒3銘柄飲み放題、お茶スイーツ3種提供 伝統的な「おもてなし」の原点 日本茶の魅力をちりばめた RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU の創作和食とともに 女人禁制の蔵元への挑戦から誕生した 全国新酒鑑評会金賞受賞の美酒「桜子」が今宵蘇る		
	【第2部】落語家 三遊亭竜楽氏による落語口演 7か国語を駆使する国際派落語家 鬼才 三遊亭竜楽が見事に織りなす 日本伝統文化 伝承 匠の世界 感性豊かな醍醐味あふれる初の饗宴をご堪能くださいませ		
	税 込 料 金	9,800 円(お支払いは当日受付で)	人 数
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://www.1899.jp/ochanomizu/rakugo_2017.html">http://www.1899.jp/ochanomizu/rakugo_2017.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	※13歳未満の方の参加不可 ※お料理は仕入れ状況によりまして変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。		

(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 119 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「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(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モ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 11 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茶葉を練りこんだソーセージ、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の店内 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	RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(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) ※2017年12月1日(金)リニューアルオープン(リブランディング)		
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>

### 株式会社龍名館 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

株式会社龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口 TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または  
広報事務局(Clover PR 内) 福本、金井 TEL: 03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net