

## ＜抹茶ビアガーデン＞今年も開催！日本茶レストランの人気企画

真緑の「抹茶ビール」に「ほうじ茶黒ビール」など“お茶ビール”6種飲み放題

「フィッシュ&茶ップス」「緑茶ソーセージ」など“お茶料理”10品も提供

食後に「抹茶ケーキ」「紅茶ケーキ」も♪お茶づくしの夜を！

ホテル、レストラン運営の創業120年の(株)龍名館(東京都千代田区)は、「抹茶ビール」を含む6種の“お茶ビール”の飲み放題と、碾茶(てんちゃ)塩を使った「フィッシュ&茶ップス」など10品の“お茶料理”を提供する、お茶づくしの「抹茶ビアガーデン」を開催します。

場所は、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」で、屋外のビアテラス32席と店内48席でお楽しみいただきます。

期間は2018年6月1日(金)から9月29日(土)までです。飲み放題は、2時間制で、税込価格3500円です。HPから予約すると同3000円とお得です。

「抹茶ビアガーデン」は今年4回目、昨年は抹茶ビール約7500杯が出た大好評のイベントです。

## 真緑の「抹茶ビール」はインパクト大！抹茶とホップの苦さのマリアージュが美味♪

ビアガーデンのメインである「抹茶ビール」は、ビールに抹茶を独自ブレンドしたオリジナルビールで、ホップと抹茶の苦味の調和が美味しい人気の一品です。深い緑色の強烈な見た目も特長で、写真映えの良さも抜群です。

「抹茶ビール」のほか、黒ビール独特のコクと香ばしさを際立たせる“大人味”の「ほうじ茶黒ビール」や、国産の紅茶(和紅茶)ならではの自然な甘味と華やかさ香るフレーバービール風の「和紅茶ビール」に加えて、「抹茶黒ビール」や「和紅茶黒ビール」、そしてノンアルコールビールを使ったあっさり味で飲みやすい「ノンアル抹茶ビール」まで、計6種の“お茶ビール”を揃えます。“お茶ビール”は、当店専属のお茶の専門家“茶バリエ”が一杯一杯、丁寧に淹れます。

それ以外にも、通常の「ビール」と「黒ビール」「ハーフ&ハーフ」「ノンアルコールビール」も用意するので、計10種のビールを、心ゆくまでお楽しみいただけます。

ビール以外では、甘口の国産白ワインに抹茶をブレンドした真緑のオリジナルカクテル「抹茶ワイン」も飲み放題に含みます。ワインのフルーティーな甘さと抹茶のほろ苦さのバランスが絶妙な一杯です。



## 新作「抹茶レバーペースト」「フィッシュ&茶ツプス」など、ビールがすすむ“茶料理”10種

料理は、「抹茶ビアガーデン」初登場の2品を含む、“お茶ビール”と相性ぴったりの、おつまみならぬ“お茶まみ”全10種を提供します。

今年の新作は2品。信州産地鶏のレバーペーストに抹茶を合わせた鮮やかなグリーンの「抹茶レバーペースト」と、ビアパブの定番フィッシュ&チップスを“日本茶レストラン”流にアレンジした、お茶風味の「フィッシュ&茶ツプス」(同850円)です。ふんわりと揚げた白身魚のフリッターに、碾茶(てんちゃ)塩をかけたフライドポテトを盛り合わせます。

緑茶・番茶・紅茶をそれぞれ練りこんだ3種の「1899お茶ソーセージ」(各同800円)もオススメです。お茶の風味がしっかりとする逸品で、昨年最も人気だった一皿です。

その他、豆乳ベースに抹茶を混ぜた“真緑のソース”に新鮮野菜をディップしてお召し上がりいただく「茶〜ニャカウダ」や、煎茶の茶葉を丸ごと使用した「茶葉と酒盗のピザ」など、バラエティ豊かな当店オリジナルの“お茶料理”を揃えます。いずれも、お茶の味わいを活かした、本格派の数々です。



新作「抹茶レバーペースト」(左)含めた、抹茶ビアガーデン限定のおつまみ3種盛合せ



昨年一番人気の「お茶ソーセージ」

## 食後は“抹茶ケーキ”“紅茶ケーキ”など、“お茶スイーツ”を♪

食後には、お茶を使った“大人のケーキ”がオススメです。日本酒と抹茶を使用した「抹茶ケーキ」や、日本酒と紅茶を使って仕上げる新作の「紅茶ケーキ」、ブランデーとワインにほうじ茶を合わせた「ほうじ茶ケーキ」(1種盛り:同500円〜3種盛り:同780円)をご用意します。しっとりとした口当たりで、甘さ控えめの大人のスイーツです。



お茶ケーキ3種盛り(左)と、抹茶プリン(右)

また、抹茶・紅茶・ほうじ茶の中からソースを選べる「自家製プリン」(同730円)もオススメです。

## ネットで話題の「抹茶ビール」！ヘルシーで何杯飲んでも罪悪感ゼロ？！

当店の「抹茶ビール」は、青汁のような“真緑”の強烈な見た目のインパクトと、ユニークな味わいがウケて、2014年8月の開業当時から一番の人気ビールです。

SNS上では、「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。



## 日本一に輝いた、極上の「緑茶梅酒」も

飲み放題以外でも、お茶を使ったお酒メニューをラインナップします。和歌山の酒造大手・中野 BC が販売する、梅酒の品評会で日本一に輝いた「緑茶梅酒」(同550円)は、パリの一流ホテルでも採用されている、極上の逸品です。

### イベント概要(価格は全て税込)

イベント名	「抹茶ビアガーデン」	
場 所	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)	
実施日時	6月1日(金)～9月29日(土) 17:00～23:00 (※L.O.フード:22:00、ドリンク:22:15)	
予約開始	5月18日(金)から、お電話(03-3251-1150)・HP( <a href="http://1899.jp/ochanomizu/">http://1899.jp/ochanomizu/</a> )にて承ります ※ご予約は二部制で、17:00～18:00 入店、20:00～20:30 入店からお選びいただきます	
内 容	<p>ビールと抹茶ワインなどの飲み放題(2時間制)</p> <p>飲み放題は、“お茶ビール”6種(「抹茶ビール」「抹茶黒ビール」「ノンアル抹茶ビール」「ほうじ茶黒ビール」「和紅茶ビール」「和紅茶黒ビール」と、「ビール」「黒ビール」「ハーフ&amp;ハーフ」「ノンアルコールビール」の計10種のビールと「瓶ビール」「抹茶ワイン」、ソフトドリンク各種</p>	
料 金	3500円(HPからのご予約で3000円)	
<b>【お茶料理(全10種)】【お茶スイーツ(全3種)】(※印は、今年の新作3種)</b>		
セ ッ ト	抹茶ビアガーデンセット(抹茶レバーペースト・グリルペーコン・スモークチーズ) (1500円) ※	
サ ラ ダ	彩り野菜の茶～ニャカウダ (1480円)	1899 お茶豆腐サラダ (980円)
焼 物	1899 オリジナルお茶ソーセージ 緑茶・番茶・紅茶 (各 800円、3本セット 2200円)	
	1899 茶葉と酒盗のピザ (1250円)	
揚 物	フィッシュ&茶アップス (850円) ※	鶏の唐揚げ抹茶マヨ添え (840円)
	お茶フレーバーのフライドポテト2種盛り(抹茶・ほうじ茶) (500円)	
食 事	お茶漬け (650円)	茶蕎麦 (700円)
甘 味	自家製プリン プレーン(680円) 抹茶・ほうじ茶・紅茶蜜がけ(各 730円)	
	アイス(抹茶・ほうじ茶・ジャージー牛乳・挽き茶シャーベットより2種選択) (各 780円)	
	酒茶ケーキ 抹茶・ほうじ茶・紅茶 (各 500円、2種盛り 500円、3種盛り 780円)	
	※紅茶のみ抹茶ビアガーデン初登場	
<b>【飲み放題以外のお茶系ドリンクメニュー】</b>		
アルコール	緑茶梅酒 (550円)	
日本茶	宇治抹茶・和紅茶・深蒸し煎茶など 5種 650円～	
ブレンド茶	「日本茶」と「フルーツ」と「ハーブ」のブレンド茶 6種 700円～	



＜ご参考＞「レストラン 1899 お茶の水」について

**創業 120 年の老舗が手掛ける、日本茶を「淹れる」「食す」レストラン**

旅館を開業して 120 年を迎える老舗（株）龍名館が運営する「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU（レストラン 1899 お茶の水）」は、2014 年 8 月 1 日にオープン。全 9 室のスイートルームでもてなす、ミシュラン掲載の小規模高級ホテル「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「お茶料理」、「お茶スイーツ」を提供しています。

カフェ営業では、店舗専属のお茶の専門家「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、各茶葉に合わせて浸出時間を変え、お茶を淹れます。厳選した日本茶約 10 種に加え、抹茶プリンやほうじ茶アイスなどの“お茶スイーツ”を提供します。ランチでは、“抹茶味噌”で味わう鯛茶漬や、ほうじ茶で炊いた茶飯、“抹茶豆乳”で作ったポタージュ等を揃えます。夜は、お茶ソースで味わう「茶～ニャカウダ」や茶葉をまるごと食べられるカルパッチョ、抹茶ビール等をお楽しみいただけます。



**店舗概要**

店名	RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (レストラン 1899 お茶の水) ※旧店舗名: GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU		
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)リブランディング(店名変更)		
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	facebook.com/1899ochanomizu

**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 濱田敏男	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

**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)・山口 TEL:03-5298-2988 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 金井、福本、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net