

“お茶人気”背景に「抹茶ビアガーデン」好調！

名物「抹茶ビール」は2.3万杯突破！SNSでも話題に

ドリンク&お茶料理の今年の人気トップ5（注文数）を発表！

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、10品の“お茶料理”を提供する、お茶づくりの「抹茶ビアガーデン」を、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」で、9月29日(土)まで開催中です。

今年で4年目となる「抹茶ビアガーデン」は、抹茶ブームの継続や日本茶ブームの到来もあり、今年も大人気で、看板商品「抹茶ビール」の累計販売数は、ビアガーデンだけで2万3000杯を突破しました(8/16時点)。真緑の強烈な見た目のインパクトと、意外な美味しさがウケており、SNSでも話題です。

料理もフォトジェニックな“お茶メニュー”を揃えており、見た目の話題さも重視する女性グループの“女子会”の場としても人気です。

本報道資料では、そんな「抹茶ビアガーデン」の、今年の人気トップ5(注文数)を、ドリンクと料理部門で発表します。

<ドリンクメニュー 人気トップ5>

【1位】 抹茶ビール	【2位】 抹茶ワイン	【3位】 ほうじ茶黒ビール	【4位】 和紅茶ビール	【5位】 抹茶黒ビール
------------	------------	---------------	-------------	-------------



<“お茶料理” 人気トップ5>

【1位】 お茶ソーセージ緑茶・番茶・紅茶	【2位】 お茶フレーバーフライドポテト 抹茶・ほうじ茶	【3位】 茶葉と酒盗のピザ
----------------------	-----------------------------	---------------



【4位】 抹茶ビアガーデンセット/抹茶レバーペースト他	【5位】 彩り野菜の茶〜ニャカウダ
-----------------------------	-------------------



9/29 まで開催！日本茶レストランの人気企画「抹茶ビアガーデン」

ドリンク部門の注文数で、人気ナンバー1に輝いたのは、当店の名物「**抹茶ビール**」です。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。

2位は、第二回(2016年)のビアガーデンから登場した「**抹茶ワイン**」です。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で、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。

続いて、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**」(同3位)、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**」(同4位)、黒ビールに抹茶をブレンドした「**抹茶黒ビール**」(同5位)がランクインしました。

“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、丁寧に淹れるこだわりです。今夏は是非、人気の“お茶ビール”の飲み比べをお楽しみください。

6種の“お茶ビール”、抹茶ワイン等の飲み放題は、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。



新作「抹茶レバーペースト」「フィッシュ&茶トッパ」など、ビールがすすむ“お茶料理”10種

“お茶料理”の注文数人気ランキングでは、ビアガーデンの定番フード「ソーセージ」「フライドポテト」「ピザ」などを、抹茶や紅茶、番茶、ほうじ茶などでアレンジしたメニューがトップ5にランクインしました。

人気ナンバー1は、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**」で、お茶の風味がしっかりとする逸品は、昨年も最も人気だった一皿です。

続いて、抹茶・ほうじ茶風味の「**お茶フレーバーのフライドポテト2種盛り**」(同2位)、煎茶の茶葉を丸ごと使用した「**茶葉と酒盗のピザ**」(同3位)、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「**抹茶レバーペースト**」など3品を組み合わせ「**抹茶ビアガーデンセット**」(同4位)、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**」(同5位)がランクインしました。いずれも、お茶の味わいを活かした、本格派の数々です。

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。

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(http://1899.jp/ochanomizu/)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	ビールと抹茶ワインなどの飲み放題(2時間制) 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&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	
料 金	3500円(HPからのご予約で3000円)	
【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)		
セ ッ ト	抹茶ビアガーデンセット(抹茶レバーペースト・グリルベーコン・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 upps (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	
【飲み放題以外のお茶系ドリンクメニュー】		
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	http://1899.jp	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 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

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