

和紅茶フェア

12/1 - 2/28
2024 - 2025
期間限定
Limited Edition



12月より、期間限定で「和紅茶フェア」を開催します。
埼玉県狭山市産の和紅茶「やぶきた」や、
1899オリジナル「紅優香」と「やぶきた」の2種のお試しセット、
新作としては和紅茶と2種類のチョコレートをを使用したラテが登場！
「いちご×和紅茶」をテーマにしたパフェと一緒に
1899の「和紅茶フェア」で華やぐ季節をお楽しみください。

《フェア限定》和紅茶

《Fair Limited Offer》Japanese Black Tea Fair



和紅茶 やぶきた

Japanese Black Tea,
YABUKITA

埼玉県狭山市産、日本で最も多く栽培されている品種のやぶきたを和紅茶として仕上げています。バランスのよい甘みと渋み、香りが楽しめます。

HOT
温 750
ToGo 550



和紅茶2種お試しセット

Flight of Two
Japanese Black Tea

1899の和紅茶ラテに使用している和紅茶『やぶきた』と1899オリジナル和紅茶の『狭山和紅茶 紅優香』を一度にお楽しみいただけるセットです。

HOT
温 750



和紅茶チョコレートラテ

Japanese Black Tea
& Chocolate Latte

NEW

和紅茶と2種類のチョコレートをを使用したラテです。和紅茶はリーフを茶器で1杯ずつ丁寧に淹れてご用意します。チョコレートはビターな味わいのもと、ミルクを感じられるものをブレンドしました。チョコレートのほのかな苦みや甘みを和紅茶の柔らかな香りと共にお楽しみください。

HOT ICED
温 冷 800
ToGo 800

日本の紅茶作り

日本では明治時代の初期から紅茶作りが始まりました。そのころは主に緑茶を輸出品目として力を入れていましたが、世界の市場の需要が緑茶から紅茶に移りつつあり、それに対応するために日本政府が企画し、輸出用紅茶が作られ始めました。

しかしながら、インドやセイロンの紅茶が人気だったため、日本の紅茶の生産量はあまり伸びず、紅茶産業が下火になる中、日本の気候でも栽培できる紅茶用品種の開発が始まります。

明治から続く紅茶生産の地道な研究、品種改良が、現在の和紅茶ブームの重要な礎となっているのです。

《フェア限定》甘味

《Fair Limited Offer》Sweets



いちごと和紅茶の冬色パフェ 1,800

Strawberries and Japanese Black Tea Parfait in Winter colors

数量限定 Limited numbers

※ご提供時間: 13:00~16:30
*Selling hours: 1pm to 4:30pm

いちごと和紅茶を合わせた甘さ控えめの『大人の和パフェ』。スッキリとした味わいの自家製「和紅茶ゼリー」をベースに、いちごをふんだんに使いながら、ローストした「酒茶ケーキ紅茶」や栗の甘露煮、白玉、和紅茶アイスなど16種の素材をグラスに重ねています。パフェのトップには、華やかな香りと味わいの「和紅茶生クリーム」といちごを盛り付け、仕上げに粉糖をふりかけ、雪化粧に見立てます。

※仕入れ状況により一部メニュー、食材が変更になる場合がございます。

*Depending on weather and shipping conditions, ingredients may not be available or the menu may change.

日本茶ドリンク(本日のお茶、アルコールを除く)とスイーツをセットでご注文いただければ¥100引きになります！

You can get ¥100 off when you order a drink and sweets, as a set. *Alcoholic drinks and "Today's Tea" are excluded.