

DINNER

17:00 ~ 22:00 (L.O.21:30)



アレルギー一覧表は
こちらからご確認ください。
Dinner Menu Allergy List



1899
RESTAURANT
OCHANOMIZU



お茶のある
もてなしの
食風景。

オススメ! 1899の
おすすめメニューです。
1899 Recommended Menu

《期間限定》1899お茶料理

Seasonal Limited Menu Recommended Tea Leaf Dishes



河豚のほうじ茶唐揚げ 2,000

Deep-fried Puffer Fish with HOJICHA

冬の味覚を代表とする河豚を生姜を効かせた醤油ダレで唐揚げに。ほうじ茶の香りをまとわせました。



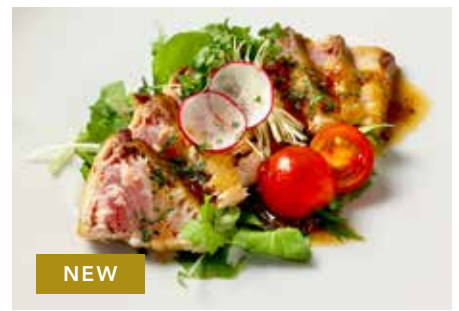
NEW

石焼ビーフシチュー
和風仕立て

1,300

Stone-grilled Beef Stew, Japanese Style

隠し味に赤味噌を使用した和風のビーフシチュー。別売りのバゲットと合わせるのもおすすめです。



NEW

オススメ! ブリのガーリック
ステーキ

1,300

Grilled Yellowtail Garlic Steak

ガーリックソースでソテーしました。レアな焼きあがりになっております。



NEW

サツマイモと茶葉のピザ

1,000

Sweet Potato and Tea Leaf Pizza

トマトベースのソースに旬のさつまいもとお茶のソーセージを合わせました。茶葉の苦味が良いアクセントに。



NEW

鶏と旬野菜のほうじ茶照り焼き

1,000

Grilled Chicken & Seasonal Vegetables with Hojicha Teriyaki Glaze

特製のタレにじっくり漬け込んで焼いた鶏もも肉がとてもジューシーな仕上がりにっております。



NEW

オススメ! ルッコラとごぼうの
豚しゃぶサラダ

800

Pork Shabu-Shabu Salad with Arugula and Burdock Root

胡麻和えにしたきんぴらごぼうと豚をルッコラの香りと共にお召し上がりください。

おつまみ Tea Dish



お茶料理5種盛り合わせ

お茶料理5種盛り合わせ 1,080

5 Kinds Assorted Seasonal Limited Menu
Recommended Tea Leaf Dishes

お茶料理3種盛り合わせ 730

3 Kinds Assorted Seasonal Limited Menu
Recommended Tea Leaf Dishes

旬の食材を使い、お茶でアレンジした前菜です。
※料理内容はスタッフまでお問合せください。



NEW

オススメ! お茶の味噌チーズ入り
出汁巻き玉子 900

DASHI Rolled Egg with Cheese and
Tea-flavored MISO

お茶を使用した自家製玉味噌と相性の良いチーズ
を出汁巻き玉子に合わせ、コクのある味わいに。



ごぼうの唐揚げ 550

Fried Burdock Root

歯ごたえのあるごぼうの食感をお楽しみください。

冷菜 Cold Dish



NEW

旬魚のカルパッチョ 1,200

Seasonal Fish Carpaccio

オリーブオイルとほのかな柚子胡椒の香りが爽やかに
広がります。



スモークサーモンと生ハムの
抹茶シーザーサラダ 1,100

MATCHA Caesar Salad Topped with
Smoked Salmon & Prosciutto

抹茶チーズたっぷりの1899シーザーサラダ。

温物 Warm Dish



NEW

※写真は2人前です

オススメ! 抹茶&ほうじ茶チーズフォンデュ

1899 MATCHA & HOJICHA Cheese Fondue

白ワイン香る抹茶チーズと、
味噌のkokoroがクセになるほうじ茶チーズを
贅沢にお楽しみください。

1人前 2,200
One serving

※ご注文は2人前から
Minimum order is 2.



〈チーズフォンデュ用追加メニュー〉

エビ・ホタテ 各 600

Optional: Shrimp, Scallops

ベーコン・ソーセージ

Optional: Sausage, Bacon

野菜盛り合わせ

Optional: Vegetables

バゲット(8個入) 300

Optional: Baguette

肉料理 Meat Dish



NEW

オススメ! 4種の肉料理とグリル野菜の贅沢プレート 4,800

Luxurious Plate of 4 Kinds of Meat and Grilled Vegetables

旬の味覚を贅沢に! イチオシメニュー。お茶でアレンジを加えた肉料理4種とたっぷり野菜の贅沢プレート。(お茶ソーセージ(緑茶・番茶・紅茶)・煎茶ローストビーフ・茶美豚の緑茶塩麴焼き・鶏のほうじ茶照り焼き)



お茶ソーセージ盛り合わせ

TEA-Flavored Sausages 1,800

信州産ポークにお茶の葉を粗く練り込んだ「1899オリジナルの低添加ソーセージ」。緑茶、番茶、紅茶、3種の味の違いをお楽しみください。



NEW

オススメ! 豚すき煮のふわふわ玉子とじ 1,300

Simmered Pork SUKIYAKI with Fluffy Egg

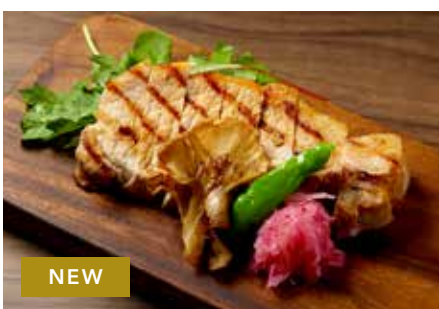
ふんわり玉子をすくうと、ほのかに胡麻の効いた豚すき煮の香りが一気に広がります。



煎茶ローストビーフ 1,280

Roast Beef Flavored with SENCHA Tea Leaves

煎茶を塗した肉を低温でじっくりローストしました。牛肉本来の味と柔らかさをお楽しみください。



NEW

茶美豚の緑茶塩麴焼き 1,100

Grilled CHA-MI-TON Pork with Green Tea and Salted Rice Malt

茶美豚を塩麴と緑茶で漬け込み、まるやかで甘みのある焼物に仕上げました。



NEW

旬野菜の肉味噌グラタン 800

Seasonal Vegetable Gratin with Meat MISO

鶏のひき肉を合わせた濃厚なお味噌と抹茶チーズで旬の野菜を香ばしく焼き上げました。

揚げ物 Fried Dish



NEW

海老真丈の蓮根包み揚げ 900

Deep-fried Stuffed Lotus Root with Shrimp Cake

ふんわり柔らかい海老真丈を蓮根で包んで揚げました。カリッとした食感も楽しい一品です。



玉子焼きの抹茶天ぷら 880

TEMPURA of Thick Egg Roll, Served with MATCHA Flavored Salt

自家製の厚焼き玉子を天ぷらに。外はカリッと、中はしっとりに。抹茶塩でお召し上がりください。



碾茶をまぶしたジャーマンポテト 880

German-style Potatoes with TENCHA (steamed green tea)

ベーコンとポテトをお酒に合う味付けでシンプルにオーブンで焼き上げました。



お茶フレーバーのポテトフライ (抹茶・ほうじ茶) 各 580

TEA-Flavored French Fries

シーズニングは抹茶とほうじ茶のお塩から選べます。お茶の風味香るフライドポテトです。

食事 Meals



抹茶味噌の鯛茶漬 1,480
Sea Bream CHAZUKE

鯛茶漬を特製抹茶味噌でさらりとお召上がりください。ご飯を軽く済ませたい時などにもピッタリです。



茶美豚丼 (味噌汁、お新香付き) 1,300
CHA-MI-TON Pork Rice Bowl

「鹿兒島茶美豚」ならではの、脂の甘味やジューシーな美味しさを丼でお楽しみください。



1899和出汁キーマカレー (味噌汁、ピクルス付き)
1899 Special Keema Curry with Seafood Aroma

(レギュラー) Regular size 1,300 (ハーフ) Half size 980
鯉と昆布の旨味を巧みに引き出し、アクセントに和のスパイス『有馬山椒』を加えた1899オリジナルカレーです。



鶏と梅の茶漬 1,200
CHAZUKE with Chicken and Plum

鶏肉の旨味と梅の酸味が緑茶と合わさり、やさしく体を温めます。お好みでお茶の佃煮と共にお召上がりください。



鮭と海苔の茶漬 1,200
CHAZUKE with Salmon and Seaweed

香ばしい鮭の味わいと香り高い海苔が、緑茶の深みと相性抜群です。お好みでお茶の佃煮と共にお召上がりください。



茶蕎麦 850
Tea-Favored Buckwheat Noodles

抹茶がほんのりと香るお蕎麦です。さっぱりとした味わいと風味をお楽しみください。

甘味 Sweets



1899 お茶パフェ 1,400
1899 Green Tea Parfait

こだわりの濃厚な濃茶アイスと自家製抹茶プリンなど、様々な抹茶スイーツと和の甘味を合わせた抹茶づくしのパフェ。



冬限定
【おすすめ】和紅茶タルト 980
Japanese Black Tea Chocolate Tart

和紅茶のまろやかな優しい甘みと、豆腐を使用したくちどけが滑らかな食感が特徴のチョコレートタルト。添えるアイスは4種類からお選びください。
Please choose one ice cream from below.

- 【アイスクリーム】 Ice cream
抹茶、ほうじ茶、ジャージーミルク
MATCHA, Roasted Green Tea, Jersey Milk
- 【シャーベット】 Sherbet
挽き茶
HIKI Green Tea



濃茶ジェラート 700
KOICHA_Rich MATCHA Gelato

京都府産一番茶の手摘み若芽を石臼挽きした、上質な抹茶を使った濃厚なジェラート。甘さ控えめのぜんざいやサクサクとした食感のおこし種、抹茶あられのトッピングとご一緒に。



アイス2種盛り合わせ 各550
Two Kinds Assorted Ice Cream

2種お選びください。
Please choose two ice cream from this list.



【おすすめ】酒茶ケーキ (抹茶、ほうじ茶、紅茶)
1899 Original SAKE-CHA Cake

- お酒で仕上げた熟成ケーキ。 ・ 1 種盛り One flavor 500
- 3種より好きなケーキをお選びください。 ・ 2 種盛り合わせ Two flavors 500
- Please select favorite flavor from MATCHA, Roasted Green Tea, or Black Tea. ・ 3 種盛り合わせ Three flavors 650