1899 RESTAURANT OCHANOMIZU

MATCHA BEER GARDEN

抹茶ビアガーデン

期間限定
Limited Edition
6/1(月)–10/31(土)
2026

お茶づくしの抹茶ビアガーデンをお楽しみください。

※写真はイメージです。

20260601

1899抹茶ビールは製法特許を取得しています。 特許第6596369号

ビアガーデンいち押し！メニュー　Highly recommended menu

オススメ！

5種の肉料理と野菜の贅沢プレート　4、800

Deluxe Platter of 5 kinds of Meat & Vegetables

お茶ソーセージ（緑茶・番茶・紅茶）／煎茶ローストビーフ／茶美豚ロース肉塩麹焼き／
鶏むね肉緑茶唐揚げ／ほうじ茶ベーコンわさび漬け

ビアガーデンには欠かせない！イチオシメニュー。
お茶でアレンジを加えた肉料理5種とたっぷり野菜の贅沢プレート。

肉料理　Meat Dish

番茶香るスペアリブやわらか煮　2,000

Slow-braised Spare Ribs with Roasted BANCHA Aroma

番茶で煮込み、とろけるほどのやわらかい
スペアリブを香ばしく炙りました。

お茶ソーセージ盛り合わせ 3本　1,800

Three Types of 1899's Tea-flavored Sausages

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。

和風ビーフシチュー バゲット付き　1,400

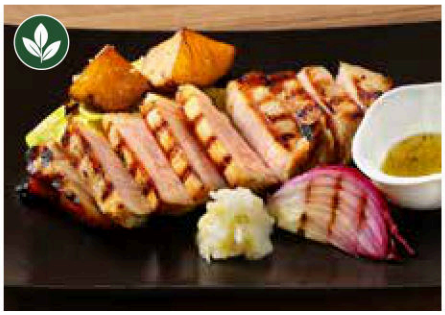
Japanese-style Beef Stew (with Baguette)

牛肉をほうじ茶で煮込み柔らかく仕上げました。
味付けには赤味噌を使い和風仕立てに。

バゲット追加　250

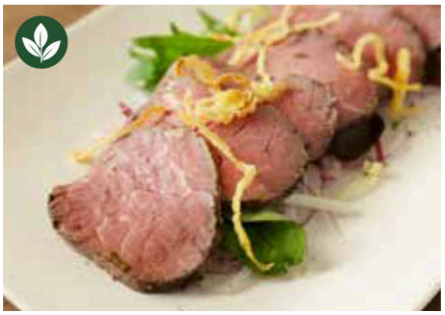
Optional:Baguette

肉料理　Meat Dish



茶美豚ロース肉塩麹焼き 200g
Grilled CHA-MI-TON Pork Loin with Salted Rice Malt　1,300

緑茶粉末とお茶に含まれている成分「カテキン」を含んだ飼料で育てられた「鹿児島茶美豚」を塩麹で漬け込むことで、柔らかい食感とガツンとした味付けに仕上げています。柚子胡椒とはちみつのソースで味変もオススメ。



煎茶ローストビーフ　1,280
SENCHA-flavored Roast Beef

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。

お茶料理
Tea-Infused

お茶を使ったメニューは、このマークが目印です。
Menu items featuring TEA are marked with this symbol.

オススメ！

1899のおすすめメニューです。
1899 Recommended Menu

冷菜　Cold Dish

炙りサーモンとたっぷり薬味の梅ソース　1,400
Seared Salmon with Fresh Aromatics & Plum Sauce

香ばしく炙ったサーモンをたっぷりの薬味と梅のソースでさっぱりとお召し上がりください。

ごまかん　1,400
～カンパチと葱、胡瓜の胡麻和え～
GOMAKAN: Amberjack, Green Onion & Cucumber with Sesame Dressing

博多名物「ごまさば」をカンパチとほうじ茶を使用して1899らしく仕上げた「ごまかん」です。特製胡麻ダレで和えたカンパチと胡瓜はお酒が進みます。

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

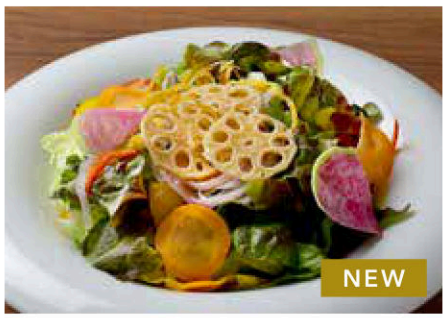
抹茶チーズがたっぷりのったシーザーサラダ。

食べる菊川茶カプレーゼ　1,100
Edible KIKUGAWA Tea Caprese

菊川茶を使ったジェノベーゼ風ソースで食べる新感覚のカプレーゼ。

タコとオレンジのカルパッチョ 煎り酒ジュレ　1,000
Octopus & Orange Carpaccio with IRIZAKE-Simmered SAKE Jelly

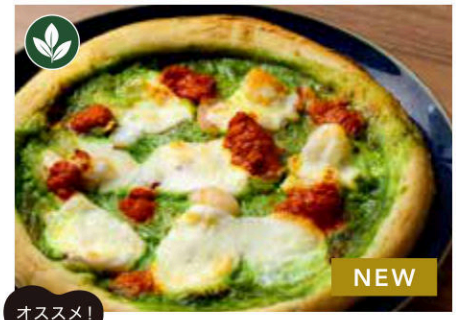
タコにオレンジの甘みと煎り酒の酸味が加わり爽やかな一品に。仕上げに煎茶を振りかけます。



グリーンサラダ　900
Green Salad

新鮮野菜たっぷりのシンプルなサラダです。

おつまみ Tea Dish



オススメ！

抹茶チーズのシーフードピザ
Seafood Pizza with MATCHA Cheese　1,500

抹茶チーズソースと海鮮の旨味たっぷりのピザです。

ごろっと夏野菜の抹茶グラタン
Matcha Gratin with Large Cuts Vegetables　1,000

ごろっとした夏野菜を当店オリジナルのミートソースと抹茶チーズで仕上げたグラタンです。

海老とアボカドの山葵和え
Shrimp and Avocado Dressed with WASABI　980

山葵とごま油で味付けた海老とアボカドです。
お酒との相性も抜群。

お茶料理5種盛り合わせ

オススメ！

お茶料理5種盛り合わせ　1,080
5 Signature Seasonal Arrangements of Tea Leaf Dishes

お茶料理3種盛り合わせ　730
3 Signature Seasonal Arrangements of 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。

碾茶をまぶしたジャーマンポテト
German-style Potatoes with TENCHA (steamed green tea)　880

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。

茹でたて茶豆　500
EDAMAME

おつまみの定番。
茹でたての茶豆をお楽しみください。

揚げ物 Fried Dish

サーモンのレアカツ 抹茶タルタルソース添え 1,300

Rare Salmon Cutlet with MATCHA Tartar Sauce

生食用のサーモンを碾茶とおからの衣でカリっとレアに揚げました。わさび入り抹茶タルタルソースでお召し上がりください。

玉子焼きの抹茶天ぷら 880

TEMPURA of thick Egg Roll, 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。

鶏むね肉緑茶唐揚げ 780

Grilled Chicken Breast with Green Tea

緑茶でマリネした鶏むね肉を、油でカラッと揚げました。

味玉とアボカドの揚げ出汁 700

Deep-fried Seasoned Egg & Avocado in broth

抹茶の衣を付けて揚げた味付け玉子とアボカドを天つゆで召し上がれ。大根おろしと生姜でさっぱりいただけます。

お茶フレーバーのポテトフライ（抹茶塩・ほうじ茶塩） 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。

*Please select the flavor from MATCHA or Roasted Green Tea.

ごぼうの唐揚げ 550

Fried Burdock Root

歯ごたえのある食感をお楽しみください。

食事 Meals

鯛茶漬け 1,480

Sea Bream CHAZUKE

鯛茶漬けを特製抹茶味噌でさらりとお召し上がりください。ご飯を軽く済ませたい時にもオススメです。

茶美豚丼（味噌汁、お新香付き） 1,300

CHA-MI-TON Pork Rice Bowl

「カテキン」を含んだ飼料で育った「鹿児島茶美豚」は、旨み成分を多く含み、脂の甘味が特徴的です。

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）1,300 Regular size （ハーフ）980 Half size

鰹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。

明太ソースの抹茶うどん 1,250

MATCHA Udon Noodles with Spicy Pollack Roe Sauce

酸味が効いた、さっぱりかつ濃厚な抹茶うどんです。

茶蕎麦 850

Tea-Fravored 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。

お茶料理
Tea-Infused

お茶を使ったメニューは、
このマークが目印です。
Menu items featuring TEA
are marked with this symbol.

オススメ!

1899のおすすめ
メニューです。
1899 Recommended Menu

甘味 Sweets

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

数量限定 Limited numbers

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

ほうじ茶タルト NEW 980
Hoji-cha Chocolate Tart

濃厚なほうじ茶の香りと、豆富を使用したなめらかな
口どけが楽しめるチョコレートタルト。
添えるアイスクリームは4種類の中からお選びください。

【アイスクリーム】抹茶、ほうじ茶、ジャージーミルク
【シャーベット】挽き茶

Please select one ice cream flavor from MATCHA,
Roasted Green Tea, Jersey Milk or HIKI Green Tea
Sherbet.

濃茶ジェラート 700
KOICHA__Rich MATCHA Gelato

京都府産一番茶の若芽を手摘みした石臼挽きの
上質な抹茶を使った濃厚なジェラートです。
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、抹茶グラノーラ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。

【アイスクリーム】抹茶、ほうじ茶、ジャージーミルク

【シャーベット】挽き茶

Please select two flavors from MATCHA,
Roasted Green Tea, Jersey Milk or
HIKI Green Tea Sherbet.

酒茶ケーキ　1種盛り合わせ（抹茶）

酒茶ケーキ（抹茶、ほうじ茶、紅茶）
1899 Original SAKE and TEA Cake

お酒で仕上げた熟成ケーキ。
3種よりお好きなケーキをお選びください。

Please select favorite flavor from MATCHA,
Roasted Green Tea, or Black Tea.

・1 種盛り	One flavor	500
・2 種盛り合わせ	Two flavors	500
・3 種盛り合わせ	Three flavors	650