

Japanese TEA

【日本茶】

丁寧にいれる1899のお茶。正しい淹れ方が、お茶本来の旨味と香りを引き出します。

● 厳選宇治抹茶 末広 すえひろ	● 温 ● 冷 800	● 和紅茶 紅優香 べにゆうか	● 温 ● 冷 750 To Go
● 深蒸し煎茶 六煎茶 ろくせんぢや	● 温 ● 冷 800 To Go	● ほうじ茶	● 温 ● 冷 700 To Go
● 深蒸し煎茶 あさつゆ	● 温 ● 冷 700		

【ブレンド茶】

3種類のお茶をベースに和を感じる季節のブレンドをご用意いたしました。気分に合わせてお選びください。

● 深蒸し煎茶ブレンド(3種)	● 和紅茶 紅優香ブレンド(3種)	● ほうじ茶ブレンド(3種)
【深蒸し煎茶】×玄米 ● 温 ● 冷 800	【和紅茶 紅優香】×甘草 ● 温 ● 冷 750	【ほうじ茶】×黒豆 ● 温 ● 冷 700
【深蒸し煎茶】×ごぼう To Go	【和紅茶 紅優香】×ごぼう To Go	【ほうじ茶】×ごぼう To Go
【深蒸し煎茶】×山椒 To Go	【和紅茶 紅優香】×山椒 To Go	【ほうじ茶】×山椒 To Go

《1899日本茶ラテ》



《1899日本茶ソーダ》



● 濃茶ラテ3g ● 温 ● 冷 600 To Go
● 濃茶ラテ4g ● 温 ● 冷 600 To Go
● 濃茶ラテ5g ● 温 ● 冷 650 To Go
● 濃茶ラテ6g ● 温 ● 冷 700 To Go

茶筌で点てた濃い抹茶をミルクに加えたラテ。
グラムを選んでお好みの“マイ濃茶ラテ”をどうぞ！

● 深蒸し煎茶ラテ ● 温 ● 冷 600 To Go

1899オリジナルの深蒸し煎茶『六煎茶』を一杯ずつ急須で丁寧淹れたラテ。牛乳の甘さと六煎茶の旨味をしっかりと感じられ、さっぱりしていてとても飲みやすいです。

● ほうじ茶ラテ ● 温 ● 冷 500 To Go

強く焙煎をしたほうじ茶の葉をたっぷり使用し濃く浸出させました。ほうじ茶の香ばしい香りと牛乳の甘味をお楽しみください。

● 和紅茶ラテ ● 温 ● 冷 500 To Go

たっぷりの茶葉を濃く浸出させた和紅茶の華やかな香りや優しい味わいに牛乳の甘みが良く合う後味がさっぱりとしたラテです。

● 抹茶ソーダ 600 To Go
● 深蒸し煎茶ソーダ 600 To Go
● 和紅茶ソーダ 500 To Go
● ほうじ茶ソーダ 500 To Go

抹茶のほろ苦さと香り、炭酸の爽やかさがマッチした甘くない新感覚のソーダです。

1899オリジナルの六煎茶を使用した甘くないソーダ。六煎茶ならではの上品な旨みと優しい渋味でさっぱりとお楽しみいただけます。

和紅茶の優しい風味や花のような香りに、いよかんの爽やかな酸味とコンフィチュールのほのかな甘みをお楽しみください。

ほうじ茶ならではの香ばしい香りといよかん、炭酸の爽やかな酸味、コンフィチュールのほのかな甘みをお楽しみください。

日本茶ソーダに使っている《いよかんコンフィチュール》のお話
英国ワールドマーメレードアワードで最高賞の受賞歴があり、世界的にも評価の高いニノズコンフィチュールの商品です。愛媛県産の柑橘だけを使用し、保存料や着色料、添加物は一切使用していません。1899では日本茶の優しい味わいに合ういよかんのコンフィチュールをセレクトしました。口の中に広がる爽やかな香りと甘みをお楽しみください。

お茶と過ごす
ゆるやかな時間

DINNER

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



こちらからも
メニューをご覧
いただけます。



お茶のあるもてなしの食風景

新型コロナウイルス対策のため、料理は全てお一人様サイズでのご提供となります。

【お茶料理】

おすすめ季節のお茶料理盛り合わせ。
3種と5種よりお選びください。

※料理内容はスタッフまでお問合せください

● お茶料理3種盛り合わせ 680
● お茶料理5種盛り合わせ 980

【おつまみ】

人気のおつまみの盛り合わせ！

クリームチーズの西京漬けと 自家製ピクルス	500
--------------------------	-----

【サラダ】

新鮮野菜とチキン、魚のカルパッチョの
サラダ2種。

● 1899 茶葉とチキンのサラダ 800
● 1899 和風カルパッチョサラダ 800

サラダのドレッシングはこちらの3種よりお選びください。
(抹茶/玉葱/柚子味噌)

【肉料理】

全ての肉料理に、お茶ポテト、付け合わせ野菜、季節の1品を添えて。

鶏の唐揚げ 980

鶏の塩焼き 980

1899オリジナルお茶ソーセージ 1,200

大麦牛のステーキ 自家製麦みそダレ 1,380



【食事】 しめのご飯も忘れずに。

1899出汁カレー ほうじ茶 1,000

牛すじ煮込みあいかけ 和風ピクルス添え 700



石焼海鮮おこげ1899 ほうじ茶 800

出汁が命の5種のお茶漬け 650

茶蕎麦 抹茶 700

【甘味】

甘いものは別腹で。お食事の締めにはぜひお茶とご一緒にお楽しみください。

1899のお茶パフェ 抹茶 1,300

抹茶練乳プリン、こだわりの濃厚お濃茶アイス、抹茶グラノーラ、季節の果物に黒蜜や黒豆、白玉、あんこ、玄米といった和の素材と生クリームで1899夏のお茶パフェに仕上げました。日本茶の優しい芳香とほろ苦さ、それぞれの食感の違いをお楽しみください。

※状況等により内容が変更する場合がございますが、あらかじめご了承ください。



1899 手作りプリン(プレーン) 680

1899 手作りプリン 各730

酒茶ケーキ(抹茶、ほうじ茶、紅茶)、日本酒ケーキ 4種よりお好きなケーキをお選びください。

1種盛り 500



アイス2種盛り合わせ 各500

【アイスクリーム】 ●お濃茶 抹茶 ●ほうじ茶 ほうじ茶 ●抹茶 抹茶 ●ジャージー牛乳

どら焼き 抹茶 添えるアイスは5種類の中からお選びください。 850

抹茶甘酒アフォガード 抹茶 800

1899 抹茶タルト 抹茶 800

BEVERAGES

【1899オリジナルドリンク】

1899 抹茶ビール 790

1899 抹茶黒ビール 790

1899 ほうじ茶黒ビール 790

1899 和紅茶ビール 790

1899 和紅茶黒ビール 790

1899 抹茶ノンアルコールビール 720

1899 抹茶ワイン 790

【ビール】

生ビール プレミアムモルツ 720

黒生ビール プレミアムモルツ 黒 720

ハーフ&ハーフ(アンバー) 720

瓶ビール サントリーオールフリー (ノンアル) 580

【白ワイン】

“ワビサンバ” ルエダ グラス 800

●生産地: スペイン カスティーリャイレオン ●生産者: テルモ・ロドリゲス ●品種: ヴェルデホ・ヴィウラ・ソーヴィニヨンブラン

りんごやハーブのような爽やかな香り、酸味は穏やかで豊かな果実味とアロマを持ちます。

【赤ワイン】

“ワサノヴァ サガーノ” リオハ グラス 800

●生産地: スペイン リオハ・アラベサ ●生産者: テルモ・ロドリゲス ●品種: テンブラリーニョ・グラシアーノ・ガルナッチャ

チェリーリキュールのような甘味、きめの細かいタンニンが感じられる、全体の細かいタンニンが感じられる、全体にシンプルでエレガントなワインです。

【日本酒】

オリジナル日本酒 一八九九 一合 1,100

兵庫県 大関 普通酒 四合瓶 4,000

龍名館120周年を記念し、弊社利き酒師と数馬酒造の蔵元が一から仕上げた完全オリジナルの純米酒。香りに優しい甘味があり、米の旨味が感じられる。軽やかな後味で飲み飽きしない。

【ウイスキー】

オールドパー 12年 800

角 600

(ストレート・ロック・水割り・炭酸割(ハイボール)) 4種類の飲み方からお選びください。

【1899カクテル】

マティーニ1899 玉露 1,000

桜、茶葉、柚子など6種の植物由来成分を使用した香り高いドライジン「六」ROKUを使用。玉露で作った丸い茶氷がゆっくりと溶けていく際の味わいの変化を時間と共にお楽しみください。

侘び寂びスリング 玉露 1,000

ラッフルズホテルのシンガポールスリングを1899流にアレンジ。レモンとドライジンの爽やかな飲み口に炭酸にゆめくグレナデンの赤い色がテーブルを彩ります。

御茶ノ水 和紅茶 1,000

梅酒に国産ウイスキーを合わせ、燻した紅茶を漬け込みました。郷愁を漂わせる薫香に、聖橋から眺める夕焼けの情緒を感じさせます。

ドラゴン モヒート 抹茶 1,000

ミントの代わりに大葉と抹茶を使用した和風のモヒート。ミネラルが多い黒糖焼酎の深味のある風味は、清涼感あふれる和ハーブの味を引き立てます。

【果実酒】

梅酒 紅南高 600

紀州緑茶梅酒 600

あらごしもも酒 600

(ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り) 4種類の飲み方からお選びください。

【ソフトドリンク】

オレンジジュース 400

アップルジュース 400

グレープフルーツジュース 400

ジンジャーエール 辛口 450

コカ・コーラ 450

ホットコーヒー 450

アイスコーヒー 450

アメリカン 450

エスプレッソ 450