

MATCHA BEER GARDEN



1899
RESTAURANT
OCHANOMIZU

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



こちらからも
メニューをご覧
いただけます。



日本茶づくしの
抹茶ビアガーデン開催。



※写真はイメージです。

※表示価格は全て税込みです。

20220603

おつまみ



枝豆
緑茶わさび漬け
500

緑茶にワサビを加え漬け
こみました。ピリッとした
お味は抹茶ビールにオス
スメです。



トマトの
ほうじ茶蜜漬け
450

自家製ほうじ茶蜜に漬け
たデザート感覚な逸品。



おすすめ!
たらこと
トマトの
ブルスケッタ
680

こんがり焼いたバケット
に自家製たらこソースとト
マトを乗せました。



おすすめ!
鰯の抹茶
なめろう
780

新鮮な鰯に当店オリジナ
ルの抹茶味噌を合わせま
した。お好みの薬味でお
召上がりください

サーモンユッケとクリームチーズの味噌漬け 680

ピリ辛に味付けしたサーモンと自家製味噌に漬けたクリームチーズは抹茶ワインにピッタリ。

冷菜



スモークサーモンと生ハムの
抹茶シーザーサラダ 980

抹茶チーズがたっぷりかかったシーザーサラダ。



おすすめ!
彩り野菜の抹茶ディップ 1,280

新鮮野菜に1899特製抹茶ソースをつけてお召上がりください。
豆乳やチーズ、味噌を合わせ、コクがありながらも優しい仕上がりに。



真鯛のカルパッチョサラダ 1,400

鯉出汁のジュレを乗せた魚のカルパッチョサラダ。和を感じられるオリジナルサラダをお楽しみください。

サラダのドレッシングは2種よりお選びください。
(玉葱/柚子味噌)

肉料理

国産牛ステーキ

1,800

国産牛リブロースを使用。脂はあっさりとして食べやすく、コクと深みのある良質な赤身肉のステーキです。



お茶ソーセージ 盛り合わせ

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、紅茶の3種の味の違いをお楽しみください。



豚フィレ肉のほうじ茶ロースト 1,100

豚フィレ肉にほうじ茶をたっぷり塗り、低温でじっくりローストしました。



煎茶チキンと 茶葉の酒盗ピザ

980

クリスピーな薄生地にまるごとの茶葉をたっぷり使ったピザ。煎茶チキンと夏野菜を組み合わせ焼き上げました。アクセントの酒盗が、日本酒に合います。



煎茶ローストビーフ 1,300

大麦牛ランプ肉に煎茶を塗り低温でじっくりローストしました。肉の柔らかさと牛肉本来の味をお楽しみください。

揚げ物



とりの唐揚げ 800

余計な調味をせず、生姜と醤油で揉みこんだシンプルな唐揚げ。

なんこつの唐揚げ 580

定番のなんこつの唐揚げ。抹茶ビールとの相性は抜群。



お茶フレーバーのポテトフライ (抹茶・ほうじ茶)

各580

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。



ふわふわえび真薯の てん茶フライ 880

おからと碾茶を合わせた衣でカリッと揚げました。自家製抹茶タルタルソースでお召し上がりください。

食事



ハーフサイズ



1899 和出汁キーマカレー

(レギュラー) 1,000
(ハーフ) 700

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。



茶蕎麦

700

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。

1899 和え麺

980

魚粉を塗した麺と抹茶ポタージュを混ぜて食べる和え麺。具材は彩り野菜とローストチキンなどヘルシーかつ食感も楽しい味の料理となっております。

甘味



1899 お茶パフェ 1,400

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です。



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)

3種よりお選びください。

1種盛り
2種盛り合わせ 各 400
3種盛り合わせ 550

お茶とお酒で仕上げた熟成ケーキ。お茶の香りがゆっくりと口の中で広がり、しっとりふわふわの食感がクセになりそうです。



アイス2種盛り合わせ

2種お選びください。 各500

【アイスクリーム】

抹茶
ほうじ茶
ジャージー牛乳



濃茶ジェラート 550

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。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。