

1899 ほうじ茶・番茶フェア

期間限定
9/1(木) - 11/30(水)
2022



1899がおすすめする、秋を感じる『ほうじ茶』『番茶』をご用意いたしました。
手火入力で丁寧に仕上げた茎ほうじ茶や強焙煎ほうじ茶、加えて
岡山県と徳島県の伝統的な番茶など、特長のあるお茶を様々お愉しみいただけます。
ほうじ茶と番茶の飲み比べもおおすすめです！
さらにスイーツでは、ほうじ茶を使った秋色のメニューをラインナップしました。
ぜひお茶やスイーツで「1899ほうじ茶・番茶フェア」をお楽しみください。

メニューはこちらからどうぞ。



《フェア限定》ほうじ茶・番茶



強焙煎ほうじ茶

温 700 ToGo 500

お茶の葉と茎の部分を使用し、一般的なほうじ茶よりも強く、深く焙煎して作られたほうじ茶です。ほのかな苦みを感じられながらも飲み口はさっぱりしており、香ばしい香りの余韻をしっかりと楽しめます。



手火入れ茎ほうじ茶

温 700 ToGo 500

埼玉県狭山市の茶匠・宮野圭司氏が手火入れで仕上げた茎ほうじ茶です。緑茶の製造過程で得られる茎の部分を集め、手作業で焙煎して作られます。ほうじ茶らしい香ばしい香りと、茎ならではの甘みとコクが感じられます。



美作番茶

温 700 ToGo 500

岡山県の伝統的なお茶です。茶葉を枝ごと刈り取り、鉄釜で煮た後、天日干して乾燥させ、お茶の葉を煮たときの煮汁をかけ、再び炎天でしっかり乾燥して作られます。煮汁をかけ、再乾燥させるため、茶葉はあめ色に輝く特徴があります。渋みが少なく、焙煎した香りとうっきりとした後味が楽しめます。



2種飲み比べセット

温 700

以下の4種からお好みの2種をお選びください。

ほうじ茶：強焙煎ほうじ茶、茎ほうじ茶手火入れ
番茶：美作番茶、阿波晩茶 ※無くなり次第終了です。

《飲み比べセット限定》阿波晩茶

徳島県の伝統的なお茶「阿波晩茶」は2021年3月、製造技術が国の重要無形民俗文化財に指定されました。茶葉を釜茹でし、桶に詰めて乳酸菌で発酵させ、乾燥して作られます。「後発酵茶」に分類され、苦みや渋みが少なく、柔らかな甘みとさっぱりした酸味が特徴です。数量限定でのご提供となりますので、ぜひお試しください。

甘味《カフェタイム限定》



1899アフタヌーンティープレート

2,500

テーマは『栗とほうじ茶』。今秋は栗をふんだんに使用した、ほうじ茶スイーツを揃えました。栗とほうじ茶のモンブランや栗とほうじ茶プリンなどのミニパフェ、新作には栗を紫芋で包んだ茶巾絞り、ほうじ茶タルト焼き栗添えなど秋を感じられるスイーツプレートです。



栗とほうじ茶の秋色パフェ

1,800

ほうじ茶と栗をメインにした新作パフェ。渋皮栗、栗甘露煮、モンブランクリーム、栗アイスなど様々な栗アイテムを組み合わせました。ほうじ茶のほろ苦さと栗の優しい甘味がマッチします。



1899ほうじ茶タルト

950

ほうじ茶をふんだんに使用した自家製のチョコタルト。ほうじ茶の濃厚な味わいとちとけ滑らかな食感をお楽しみください。トッピングのアイスは抹茶、ほうじ茶、ジャージー牛乳の3種類からお選びいただけます。

ほうじ茶・番茶フェア
カフェタイム限定
お得なセットメニュー

《秋限定》栗とほうじ茶の秋色パフェ、1899ほうじ茶タルトまたは1899アフタヌーンティープレートと
《フェア限定》ほうじ茶・番茶をセットで ➡ **¥200引きに!**
注文いただくと