

CAFE

14:00 ~ 18:00 (L.O.17:30)



こちらからも
メニューをご覧
いただけます。



1899
RESTAURANT
OCHANOMIZU



冬
限
定

季節を愉しむ
和のアフタヌーンティー。

NEW

甘味

テーマは、「いちご×日本茶」。いちごと和紅茶、抹茶を組み合わせた和洋9品をワンプレートに盛りつけます。オススメは、新作の和紅茶タルトや和紅茶きんつば、自家製の抹茶パンケーキ。冬にぴったりなかぶら蒸しや、椿に見立てた手まり寿司もセイボリーとして登場します。



《冬限定》1899アフタヌーンティープレート

2,500

《お茶スイーツ&フルーツ》 ●いちごと和紅茶のミニパフェ ●和紅茶タルト ●抹茶パンケーキ

●いちごの和紅茶きんつば ●濃茶アイス ●季節の果物

《セイボリー》

●抹茶玉子サンド 雪輪大根の甘酢漬け添え ●かぶら蒸し ●スモークサーモンの手まり寿司

※状況等により内容が変更する場合もございますが、あらかじめご了承ください。

※単品メニューのため、お茶はついていません。

お得なセットメニュー

+650で甘味に「本日のお茶」をセットでご提供。

※「本日のお茶」の内容はスタッフにお尋ねください。

本日のお茶 温 冷 650



《冬の和紅茶フェア》
カフェタイム限定
お得なセットメニュー

1899アフタヌーンティープレート、いちごと日本茶の冬色パフェまたは
1899和紅茶タルトと

和風スパイスブレンド和紅茶または

スパイス和紅茶ラテをセットでご注文いただくと

➡¥200引きに！

甘味

お茶と一緒に甘いご褒美をお楽しみください。

冬
限
定



冬
限
定

NEW

おすすめ!

《冬限定》いちごと日本茶
の冬色パフェ 1,800

国産いちごをふんだんに使い、和紅茶や抹茶を組み合わせた、甘すぎない大人の和パフェ。和紅茶プリンをベースに、和紅茶ジュレ、ローストした“酒茶ケーキ 紅茶”や濃茶アイスなど、17種の素材を盛りつけます。



おすすめ!

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。



NEW

おすすめ!

《冬限定》
1899和紅茶タルト 950

和紅茶をふんだんに使用した自家製チョコレートタルト。和紅茶の濃厚な味わいと滑らかなくちどけ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・挽き茶シャーベットの4種からお選びいただけます。



酒茶ケーキ 1種盛り合わせ(抹茶)

おすすめ!

酒茶ケーキ
(抹茶、ほうじ茶、紅茶)

3種より好きなケーキをお選びください。

- ・ 1 種盛り 400
- ・ 2 種盛り合わせ 400
- ・ 3 種盛り合わせ 550



どら焼き 850

添えるアイスは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、ジャージー牛乳

【シャーベット】
挽き茶



おすすめ!

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500

2種お選びください。

【アイスクリーム】
抹茶、ほうじ茶、ジャージー牛乳

【シャーベット】
挽き茶

おつまみ

お酒のつまみや軽いお食事はこちらから



煎茶チキンと茶葉の
酒盗ピザ

880

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。煎茶チキンと旬の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。



お茶フレーバーのポテトフライ
(抹茶・ほうじ茶)

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。



チーズフライ&自家製ピクルス

840

チーズフライとやさしい味わいの自家製のピクルス。お酒のお供にお召し上がりください。



たらことトマトのブルスケッタ

880

こんがりと焼いたバゲットに自家製たらこソースとトマトをのせました。

冷菜



煎茶チキンの
抹茶シーザーサラダ

980

抹茶チーズたっぷりの1899シーザーサラダ。

肉料理



 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、3種の味の違いをお楽しみください。



煎茶ローストビーフ

1,280

大麦牛ランプ肉に煎茶をまぶし、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。



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まぶし、低温でじっくりローストしました。

食事



鯛茶漬け

1,280

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などにもピッタリのメニューです。



(レギュラー)



1899和出汁キーマカレー (味噌汁、ピクルス付き)

(レギュラー) 1,100 (ハーフ) 900

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。

BEVERAGES

ビール

生ビール プレミアムモルツ 720

瓶ビール サントリーオールフリー 580
(ノンアル)

白ワイン

ドメヌペイリエール・シャルドネ グラス 750

●生産地: フランス ラングドック ●生産者: オリヴィエ・ペイリエール
●品種: シャルドネ
洋ナシや白桃といったフルーツの香りが印象的。爽やかでありつつも滑らかで上品なバランスのとれた仕上がりです。

赤ワイン

ドメヌペイリエール・ピノノワール グラス 750

●生産地: フランス ラングドック ●生産者: オリヴィエ・ペイリエール
●品種: ピノノワール
イチゴやチェリー、カシスなど新鮮な赤い果実の香りが印象的。ピノらしい果実味に溢れた、現代的でフルーティーなスタイルのワインです。

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

1899オリジナルアルコールドリンク



1899 抹茶ビール 790

1899 抹茶ノンアルコールビール 720

1899 抹茶ワイン 790

日本酒

能登 純米 90ml 500

石川県能登 純米 一合 1,000

純米のすっきりとした軽快さと 四合瓶 4,000

ほのかなコクが口に広がり、様々な料理に合います。

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・炭酸割くハイボール))
4種類の飲み方からお選びください。

果実酒

うめしゅ べになんこう
梅酒 紅南高 600

きしゅうりょくちやうめしゅ
紀州緑茶梅酒 600

あらごしも酒 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。

Japanese TEA



こちらからも
メニューをご覧
いただけます。



1899
RESTAURANT
OCHANOMIZU



お茶と過ごす
ゆるやかな時間。



茶バリエが真心を込めて淹れるお茶。

日本古来のお茶文化に、

新鮮さとおもてなしの心を添えて。

1899でお茶と共に過ごす“ゆるやかな時間”を
お楽しみください。

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。



深蒸し煎茶 六煎茶 温 冷 800 To Go 600

茶匠 宮野圭司氏が1899のために合組(ブレンド)した『六煎茶』。掛川(静岡)、本山(静岡)、狭山(埼玉)、八女(福岡)、串間・都城(宮崎)※、知覧(鹿児島)の6種の組み合わせにより、

味、水色、香りを作りあげた逸品です。濃厚な旨みを一番に感じ、渋みと緑の香りが爽やかに、ほのかな苦みが引き締めてくれます。飲み込んだ後も旨みと香りが余韻を与えてくれるため、一口ずつゆっくりと楽しむことが可能です。匠の技術が詰まった茶葉を個性を引き出す淹れ方でご提供いたします。

一煎目～三煎目までたっぷりと楽しめる1899オリジナルの深蒸し煎茶『六煎茶』でゆるやかな時間をお楽しみください。

※品質を維持するために産地を変更しながら加工しています。

旨味 ●●●●●●●● 苦味 ●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●● 香り ●●●●●●●●
渋味 ●●●●●●●●

深蒸し煎茶 あさつゆ 温 冷 700

温暖な気候と豊潤な大地に恵まれ、日本一収穫が早く全国2位の生産量を誇る茶産地鹿児島県の奨励品種である高級品種「あさつゆ」の逸品です。天然玉露ともいわれる「あさつゆ」は、うま味豊かな鹿児島茶の中でも特に甘味が強いと知られる茶品種。独特の深い緑色と力強く広がる甘みをお楽しみください。

旨味 ●●●●●●●● 苦味 ●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●● 香り ●●●●●●●●
渋味 ●●●●●●●●

べにふうき緑茶 温 700 To Go 500

花粉症状を和らげる効果が期待できる『メチル化カテキン』を多く含んだ品種のお茶です。熱めのお湯でしっかり浸出させると、湯気も含め、より症状抑制効果が高まります。飲み続けることで更に効果的に。重厚感のある渋みと、酸味が特徴のお茶ですが、1899では浸出時間を調整し、丸みを持たせて飲みやすくご提供いたします。花粉症対策にお試ください。

旨味 ●●●●●●●● 苦味 ●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●● 香り ●●●●●●●●
渋味 ●●●●●●●●

厳選宇治抹茶 末広 温 冷 800

宇治は、茶づくりに恵まれた自然条件を備えており、元禄年間にさかのぼる長い歴史があります。そんな伝統と格式を重んじる宇治抹茶の中より1899が厳選した抹茶です。深い香りの余韻は長く、まろやかなうま味が広がる逸品です。冷抹茶の涼やかな味わいは、のど越しも軽快で癖になります。

旨味 ●●●●●●●● 苦味 ●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●● 香り ●●●●●●●●
渋味 ●●●●●●●●

ほうじ茶 やさしさ 温 冷 700 To Go 500

「狭山火入れ」で仕上げた良質の茎茶をベースに、宮崎の釜炒り茶と静岡のお茶をブレンドし、丁寧に焙煎し作り上げました。芳ばしい香りともろやかな味わいに包まれます。

旨味 ●●●●●●●● 苦味 ●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●● 香り ●●●●●●●●
渋味 ●●●●●●●●

狭山和紅茶 紅優香 温 冷 750 To Go 550

品種「やぶきた」「さやまかおり」を使用しています。2014年から熟成を重ね、毎年絶妙な割合でブレンドし、作り上げたこだわりの和紅茶です。ふわっと広がるやさしい香りは上品に、その優しい香りと控えめな渋みが、より甘味を引き上げます。

旨味 ●●●●●●●● 苦味 ●●●●●●●●
甘味 ●●●●●●●● 香り ●●●●●●●●
渋味 ●●●●●●●●



※写真はイメージです。



カフェタイム限定

1899 六煎茶セット 1,100
季節のお茶請け3点付

1899オリジナルブレンドの六煎茶に季節のお茶請け3品が付いた特別なセットです。六煎茶は全国のお茶の中から厳選した6種をブレンドした、強めの旨味が特徴です。

ぜひお茶請けと一緒に、二煎、三煎と煎を重ねながら、ゆっくりとお楽しみください。

※当日のお茶請けの内容はスタッフまでお問合せください。

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。
まずベースのお茶を選び、体調や気分に合わせてブレンドする素材をお選びください。



深蒸し煎茶ブレンド(3種)

温 冷 各800 To Go 600

茶の部位にこだわり6産地のお茶を特別にブレンドしました。「六煎茶」をよりブレンド向きに仕上げた深蒸し煎茶です。



ほうじ茶 やさしさブレンド(3種)

温 冷 各700 To Go 500

「狭山火入れ」で仕上げた良質の茎茶をベースに、宮崎の釜炒り茶と静岡のお茶をブレンドし、丁寧に焙煎したほうじ茶です。



狭山和紅茶 紅優香ブレンド(3種)

温 冷 各750 To Go 550

品種「やぶきた」「さやまかおり」を使用し、2014年から熟成を重ね、毎年絶妙な割合でブレンドし、作り上げたこだわりの和紅茶です。

【深蒸し煎茶】×玄米

深蒸し煎茶らしい鮮やかで爽快感のある緑色を楽しみながら、玄米の芳ばしい香りと甘味を味わうことができます。国産玄米にこだわり、低温で長時間丁寧に炒り上げた深蒸し煎茶の風味を玄米がやさしく包み込むようなブレンドです。

【深蒸し煎茶】×ごぼう

ごぼうは、漢方として薬効に定評がありますが、お茶として飲用することで腸内環境を整えやすいと言われています。ダイエットだけでなく、美肌づくり疲労回復など新陳代謝を高めることが期待されます。独特な風味が印象的な、身体をいたわる美味しさです。

【深蒸し煎茶】×山椒

深蒸し煎茶らしい鮮やかな緑色と、実山椒の清涼感あふれる香りを楽しむことができます。熟していない状態の緑色の実山椒は、香りも辛味も珍重されています。山椒の風味が深蒸し煎茶の滋味を引き立て、のど越しの良さを際立てます。

【ほうじ茶 やさしさ】×黒豆

芳ばしいほうじ茶に黒豆の甘い芳ばしさが重なり、香り豊かな味わいにお茶の渋みが苦手な方にもおすすめです。

【ほうじ茶 やさしさ】×ごぼう

新陳代謝を高め、ダイエットやデトックス効果が期待されるごぼうは、女性にとっても人気があります。独特な香りと芳ばしいほうじ茶の香りが重なるハーモニーをお楽しみください。

【ほうじ茶 やさしさ】×山椒

まるやかで芳ばしいほうじ茶の香りを抜けるようなさわやかな山椒の香りが追いかけるように交差する新鮮な風味をお楽しみください。あとをひく美味しさです。

【狭山和紅茶 紅優香】×甘草

甘草は、砂糖の50倍の甘さをもちながらも低カロリーが嬉しい植物。和紅茶の優しく広がる香りをそのままに甘さにパリエーションを加え風味を引き立てます。橙色に明るく輝く水色(すいしょく)と共に楽しんでください。

【狭山和紅茶 紅優香】×ごぼう

デトックス効果が期待される人気のごぼうと和紅茶が調和した逸品。和紅茶のやさしい香りとやわらかな風味がごぼうの独特な香りを包みこみ、深い味わいが広がります。

【狭山和紅茶 紅優香】×山椒

和紅茶のやさしい香りと実山椒の清涼感あふれる香りが引き立て合うようなブレンドにこだわりました。口の中に広がる和紅茶の香りと喉の奥から広がる清々しい香りの重なりは、くせになる美味しさです。



玄米



ごぼう



山椒



甘草



黒豆

丁寧に淹れたお茶とミルクや炭酸でカジュアルに楽しむ1899のラテやソーダ。
広がるお茶の世界をお楽しみください。

1899日本茶ラテ



 **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
急須で丁寧に淹れたラテ。牛乳の甘さと六煎茶の旨味を
しっかり感じられ、さっぱりし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います。後味が
さっぱりとしたラテです。

1899日本茶ソーダ



抹茶ソーダ 600 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。

深蒸し煎茶ソーダ 600 To Go

1899オリジナルの『六煎茶』を使用した甘くないソーダ
です。六煎茶ならではの上品な旨みと優しい飲みでさば
りとお楽しみいただけます

べにふうき緑茶ソーダ 500 To Go

花粉症状を和らげる効果が期待できる
『メチル化カテキン』を多く含んだ品種のお茶です。
飲みやすく、炭酸と合わせてご用意いたしました。

ほうじ茶ソーダ 各 500 To Go

ほうじ茶の香ばしい香りやほのかな苦みをソーダで
ドライにお楽しみください。

 **ほうじ茶ソーダ(ゆず&生姜)** 各 500 To Go

ほうじ茶ソーダと、コンフィチュールの
ほのかな甘味をお楽しみください。

和紅茶ソーダ 各 500 To Go

和紅茶の華やかな香りと優しい味わいのソーダ。

和紅茶ソーダ(ゆず&生姜) 各 500 To Go

和紅茶ソーダと、コンフィチュールの
ほのかな甘味をお楽しみください。



1899のお茶や一部の茶器類は
オンラインショップでご購入いただけます。

【1899公式オンラインショップ】 SHOP 1899 ONLINE

