

# DINNER

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



アレルギー一覧表はこちらからご確認いただけます。

お茶のある  
もてなしの食風景。



※写真はイメージです。

## 《期間限定》1899お茶料理



茶美豚ロース肉 西京焼き 1,000

緑茶粉末とお茶に含まれている成分「カテキン」を含んだ飼料食べて育てた「鹿児島茶美豚」。自家製の西京味噌に漬け込み焼き上げました



ほうじ茶鶏つくね 950

鶏挽肉に玉葱、生姜、ほうじ茶粉末を練りこんだ当店オリジナルのお茶つくね。卵黄と大根おろしを合わせてた黄身おろしでサッパリとした仕上がりに。



白魚と新玉ねぎの緑茶玉子とじ 800

味付けは緑茶、昆布、鰹、塩の4種類。合わせる野菜には新玉ねぎや春キャベツなど、春を代表する食材を揃えました。玉子でふっくらと閉じ込めた白魚は絶品。



桜海老と茶葉のクリームコロッケ 700

ホワイトソースに旬の桜海老と茶葉を合わせた自家製のクリームコロッケ。桜海老の風味と茶葉のほろ苦さが春を感じさせます。



蛸烏賊と春野菜抹茶酢味噌掛け 650

旬の春野菜を存分に楽しめる一品。春野菜、蛸烏賊は自家製の抹茶酢味噌と相性が抜群。爽やかでお酒にぴったりな一品。

※表示価格は全て税込みです。

## おつまみ



お茶料理5種盛り合わせ

お茶料理5種盛り合わせ 980

お茶料理3種盛り合わせ 680

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。



1899出汁巻き玉子 950

自家製の抹茶味噌で食べる1899特製出汁巻き玉子。抹茶味噌の味が玉子を引き立てます。



たらことトマトのブルスケッタ 880

こんがり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。



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と使ったピザ。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。



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。

## 冷菜



魚のカルパッチョサラダ 1,280

鰹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)



スモークサーモンと生ハムの抹茶シーザーサラダ 980

抹茶チーズたっぷりの1899シーザーサラダ。



野菜の抹茶ディップ 980

新鮮野菜に1899特製抹茶ソースをつけてお召し上がりください。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。

## 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。



### 和風ビーフシチュー 980

デミグラスソースをベースに赤味噌とほうじ茶を加え和風に仕上げたビーフシチューです。



### 茶美豚ロース肉 880 柚子味噌焼き

緑茶粉末とお茶に含まれている成分「カテキン」を含んだ飼料を食べて育てた「鹿児島茶美豚」。自家製の柚子味噌味で召し上がれ。

### 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る、お茶の風味香るフライドポテトです。



## 揚げ物



### えびと旬野菜の 抹茶てんぷら 980

抹茶衣で揚げる見た目にも鮮やかな天ぷら。ぷりぷり食感のえびと季節で変わる旬の野菜をお楽しみください。



### ふわふわえび真薯の 880 てん茶フライ

えび真薯は蒸してから揚げることで風味を閉じ込めふっくらとした仕上がりに。衣にはおからとてん茶を使用しヘルシーさも十分。自家製抹茶タルタルソースでお召し上がりください。



### 鶏のから揚げ 780

余計な調味をせず、生姜と醤油で揉みこんだシンプルな鶏のから揚げ。

食事



鯛茶漬け 1,480

鯛茶漬けを特製抹茶味噌でさらりとお召上がりください。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。



茶美豚丼 (味噌汁、お新香付き) 1,300

「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。



**おすすめ!**  
1899和出汁キーマカレー (味噌汁、ピクルス付き)

(レギュラー)1,250 (ハーフ) 900

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。



1899抹茶ポタージュ 和え麺 980

下味に鰹の酒盗とオリーブオイルを使った麺は、クリーミーな抹茶ポタージュによく合います。お酒のあとの味の料理としてお楽しみください。

茶蕎麦 750

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。



甘味

お茶と一緒に甘いご褒美をお楽しみください。



**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、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。



**おすすめ!**  
1899抹茶タルト 950

抹茶と豆腐を使用した、ヘルシーな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、ジャージー牛乳  
【シャーベット】挽き茶



濃茶ジェラート 650

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、サクサクとしたおこし種、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



**おすすめ!**  
酒茶ケーキ (抹茶、ほうじ茶、紅茶)

3種よりお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