

# MATCHA BEER GARDEN

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

日本茶づくしの  
”抹茶ビアガーデン“開催。

5/10 - 9/30  
2023  
期間限定



※写真はイメージです。

## おつまみ



NEW

お茶まみセット 1,480

茶豆、煎茶ローストチキンのサルサソース掛け、お茶香る明太ペンネの3種盛り。(2~3名様用)



NEW

ラ茶トゥイユ 980

フランス南部の郷土料理。夏野菜とトマトに茶葉を加え1899風にアレンジ。



煎茶チキンと茶葉の酒盗ピザ

まるごとの茶葉をたっぷりと使った薄生地ピザ。煎茶チキンと夏野菜、酒盗がアクセントに!



NEW

お茶香る明太ペンネ 980

自家製の明太ソースと茶葉を合わせた1899オリジナル。お食事やお酒のおつまみとしてお楽しみください。



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。



茹でたて茶豆 500

おつまみの定番。茹でたての茶豆をお楽しみください。

## 冷 菜



真鯛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。ドレッシングは2種よりお選びください。(玉葱/柚子味噌)



海鮮サラダ 1,100

3~4種類の海鮮と新鮮野菜のサラダ。ドレッシングは2種よりお選びください。(玉葱/柚子味噌)



冷やし茶碗蒸し 380

海鮮と鰹出汁のジュレを合わせた冷製茶碗蒸し。



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。



彩り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。



鱈のエスカベッシュ 800

酸味の効いた爽やかな味わい。油で揚げた鱈には碾茶をまぶし、ほんのりお茶を感じられる仕上がりに。

## 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 1,380

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。



茶美豚ロース肉の生姜焼き 880

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」。旨み成分を多く含み、脂の甘味が特徴的です。

## 揚げ物



鰹のレアカツ 1,280  
抹茶タルタルソース添え

藁で燻した鰹を碾茶とおからの衣で揚げました。  
わさびの効いた抹茶タルタルソースでどうぞ。



海鮮と野菜の抹茶天ぷら 1,000

抹茶衣で揚げる見た目にも鮮やかな天ぷら。海老や白身魚などの海鮮と旬の野菜を抹茶塩でお召し上がりください。



鶏の唐揚げ 720

余計な調味をせず、生姜と醤油で揉み込んだ唐揚げ。付け合わせの抹茶マヨネーズはお好みで。



鯵フライ 680

サクサク、ふわふわな食感。特製ほうじ茶酢醤油でお召し上がりください。



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。

## 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し上がりください。ご飯を軽く済ませたい時にもオススメです。



**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。



**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。お酒のあととのべ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



**1899 お茶パフェ 1,400**

こだわりの濃厚な濃茶アイスと自家製抹茶プリンなど、様々な抹茶スイーツと和の甘味を合わせた抹茶づくしのパフェ。



**濃茶ジェラート 650**

京都府産一番茶の手摘み若芽を石臼挽きした、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一緒に。



**酒茶ケーキ(抹茶、ほうじ茶、紅茶)**

お酒で仕上げた熟成ケーキ。  
3種よりお好きなケーキをお選びください。

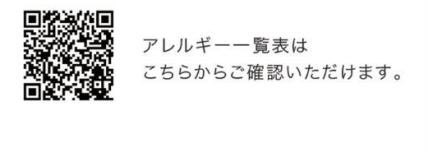
- ・ 1種盛り 400
- ・ 2種盛り合わせ 400
- ・ 3種盛り合わせ 550



**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



アレルギー一覧表は  
こちらからご確認いただけます。