LUNCH

11:00〜14:00
(L.O.13:30)

ご飯はすべて茶飯です。

1899の茶飯

アミノ酸を豊富に含むお茶の茎の部分にこだわり、原料を厳選し、丁寧に煎りあげたほうじ茶を使って炊き上げる滋味あふれる茶飯です。

※当店のお米は富山県産のこしひかりを使用しております。

アレルギー一覧表はこちらから
ご確認いただけます。

To Go 1899

「本日のお茶(温・冷)」
つきでオトク!

ランチのテイクアウトも
ご利用ください!
詳しいメニューは
こちらから!

1899 RESTAURANT OCHANOMIZU

数量限定

国産牛ステーキ膳 1,780

国産牛リブロースを使い、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膳です。ひんぎゃの塩と麦みそダレの2種の味でお楽しみください。

1899 サラダランチ 1,480

新鮮野菜たっぷりのサラダに天然酵母の全粒粉パンが付いた、身体に嬉しいランチプレート。豆乳で作った自家製抹茶ポタージュが優しく身体を温めます。

1899 和出汁キーマカレー 1,100

鰹と昆布の旨みを巧みに引き出し、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。鶏そぼろとトッピングの味玉の相性が抜群です。

抹茶味噌の鯛茶漬け 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。

茶美豚(ちゃーみーとん)丼 1,100 (大盛+150)

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」は旨味成分を多く含み、脂の甘味が特徴的です。

内容は週毎に替わります。
お気軽にスタッフに
お尋ねください。

週替わりランチ 1,000 から

旬の素材を生かした定食。
ぜひ週毎に入れ替わるお味をお楽しみください。

お得なドリンクメニュー

本日のお茶 温 冷 650

※「本日のお茶」の内容はスタッフにお尋ねください。

※表示価格は税込価格です。 20230701

BEVERAGES

おススメ！
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

茶筅で点てた濃い抹茶をミルクに加えたラテ。
グラムを選んでお好みの"マイ濃茶ラテ"をどうぞ！

おススメ！
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ラテです。

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う後味がさっぱりとしたラテです。

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。

おススメ！
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質な旨みと優しい渋みでさっぱ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 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） 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。

和紅茶ソーダ 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） 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。

《ソフトドリンク》

オレンジジュース	400 To Go	ジンジャーエール	450 To Go	ホットコーヒー	450	アメリカン	450
グレープフルーツジュース	400 To Go	コカ・コーラ	450 To Go	アイスコーヒー	450	エスプレッソ	450
アップルジュース	400 To Go						

《オリジナル日本茶ビール》

1899抹茶ビール	790
1899抹茶ノンアルコールビール	720

《ビール》

プレミアムモルツ	720
瓶ビール オールフリー（ノンアルコール）	580

《ワイン》 1899抹茶ワイン 790

ドメーヌペイリエール レゼルヴ・シャルドネ（白）	生産地：フランス	グラス	750
ドメーヌペイリエール レゼルヴ・ピノノワール（赤）	生産地：フランス	グラス	750

SWEETS

ランチのあとに ＼ぷち／スイーツはいかがですか？

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。味は3種類。食後のスイーツにオススメです！

酒茶ケーキ1種盛り合わせ（抹茶）

おススメ！
《酒茶ケーキ》

酒茶ケーキ （抹茶）（ほうじ茶）（紅茶）/ 計3種類

抹茶 抹茶の奥深い香りが特徴の、日本酒で仕上げた熟成ケーキ。

ほうじ茶 カフェインが少なく、香ばしいほうじ茶とブランデーとワインで仕上げました。

紅茶 紅茶の香りと日本酒と焼酎で仕上げた、しっかりとお酒を感じられる味です。

●1種盛り	（お好きなケーキを1種類）	400
●2種盛り合わせ	（お好きなケーキを2種類）	400
●3種盛り合わせ	（お好きなケーキを3種類）	550

※この商品はアルコール分が1%以上含まれております。お子さまや体質に合わない方はご注意ください。また、お召し上がり後の自動車等の運転はお控えください。

《アイスクリーム》

抹茶　ほうじ茶　ジャージー牛乳　各350

おススメ！
《ジェラート》

濃茶ジェラート 650 To Go

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。