

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 Japanese Tea Latte

濃茶ラテ3g

HOT ICED
温 冷 600 ToGo

オススメ! 濃茶ラテ4g

温 冷 600 ToGo

濃茶ラテ5g

温 冷 650 ToGo

濃茶ラテ6g

温 冷 700 ToGo

Rich MATCHA Latte No.3~6
Guests can choose the amount of matcha from 3g~6g.

茶碗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!

オススメ! 深蒸し煎茶ラテ

温 冷 600 ToGo

Deep-Steamed Green Tea Latte

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 ToGo

Roasted Green Tea Latte

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 ToGo

Japanese Black Tea Latte

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 Japanese Tea Soda

抹茶ソーダ

600 ToGo

MATCHA Soda

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。

オススメ! 深蒸し煎茶ソーダ

600 ToGo

Deep-Steamed Green Tea Soda

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 ToGo

BENIFUUKI Green Tea Soda

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、炭酸と合わせてご利用いたしました。

ほうじ茶ソーダ

各 500 ToGo

Roasted Green Tea Soda

ほうじ茶の香ばしい香りやほのかな甘みをソーダで
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 ToGo

Roasted Green Tea Soda with Yuzu & Ginger Confiture

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 ToGo

Japanese Black Tea Soda

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 ToGo

Japanese Black Tea Soda with Yuzu & Ginger Confiture

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。

Japanese TEA



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 Japanese Tea

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。

オススメ! 深蒸し煎茶 六煎茶 **温** **冷** 800 ToGo 600

Original Blend
Deep-steamed Green Tea ROKUSEN-CHA

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。濃厚な旨みが一番に感じ、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お楽しみする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 Umami ●●●●● 苦味 Bitterness ●●●●●
甘味 Sweetness ●●●●● 香り Aroma ●●●●●
渋味 Astringent ●●●●●

深蒸し煎茶 あさつゆ **温** **冷** 700

Deep-steamed Green Tea ASATSUYU

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の特産品である高級品種「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 Umami ●●●●● 苦味 Bitterness ●●●●●
甘味 Sweetness ●●●●● 香り Aroma ●●●●●
渋味 Astringent ●●●●●

べにふうき緑茶 **温** 700 ToGo 500

BENIFUKI Green Tea

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。花粉症対策にお試しください。

旨味 Umami ●●●●● 苦味 Bitterness ●●●●●
甘味 Sweetness ●●●●● 香り Aroma ●●●●●
渋味 Astringent ●●●●●



カフェタイム限定 Limited Menu for Cafe Time

オススメ! 1899 六煎茶セット 季節のお茶請け3点付 1,100
1899 ROKUSEN-CHA Set with 3 kinds of Seasonal Sweets for Tea

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。

※価格は全て税込表示です。※写真はイメージです。 *All prices shown include tax.* This photo is for illustrative purposes.

オススメ! 1899のおすすりメニューです。
1899 Recommended Menu

ブレンド茶 Blended Tea

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。

Choose your favorite blended tea prepared with three types of tea leaves that reflect the seasons in Japan, according to your mood. And then, Choose your favorite flavor from the three options.



深蒸し煎茶ブレンド(3種)

温 **冷** 各800 ToGo 600

Deep-steamed Green Tea Blend
(Three Types)

茶の部位にこだわらる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 ToGo 500

Original Blend Roasted Green Tea
YASASHISA Blend (Three Types)

「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 ToGo 550

Japanese Black Tea BENIYUKA
Blend (Three Types)

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

× Brown Rice

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

× Burdock Root

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、身体をいたわる美味しさです。

【深蒸し煎茶】×山椒

× Japanese Pepper

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きたて、ど越しの良さを際立たせます。

【ほうじ茶 やさしさ】×黒豆

× Black Beans

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

× Burdock Root

新陳代謝を高め、ダイエットやデトックス効果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。独特な香りや芳ばしいほうじ茶の香りを重なるハーモニーをお楽しみください。

【狭山和紅茶 紅優香】×甘草

× Licorice

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

【狭山和紅茶 紅優香】×ごぼう

× Burdock Root

デトックス効果が期待されるごぼうと和紅茶が調和した逸品。和紅茶のやさしい香りや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

× Japanese Pepper

和紅茶のやさしい香りや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
Brown-Rice



ごぼう
Burdock-Root



山椒
Japanese Pepper



甘草
Licorice



黒豆
Black Beans