

MATCHA BEER GARDEN

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

お茶づくりの抹茶ビアガーデンを
お楽しみください。

夏の甘味のオススメ

オススメ!

1899のおすすめメニューです。
1899 Recommended Menu

甘味 Sweets



1899 お茶パフェ 1,400
1899 Green Tea Parfait

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。



1899抹茶タルト 950
1899 MATCHA Chocolate Tart

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種類の中から選びください。
【アイスクリーム】抹茶、ほうじ茶、ジャージーミルク【シャーベット】挽き茶
Please select one ice cream flavor from MATCHA, Roasted Green Tea, Jersey Milk or HIKI Green Tea Sherbet.



濃茶ジェラート 650
KOICHA_Rich MATCHA Gelato

京都府産一番茶の手摘み若芽を石臼挽きた、上質な抹茶を使った濃厚なジェラート。



アイス2種盛り合わせ 各500
Two Kinds Assorted Ice Cream

2種お選びください。
【アイスクリーム】抹茶、ほうじ茶、ジャージーミルク【シャーベット】挽き茶
Please select two flavors from MATCHA, Roasted Green Tea, Jersey Milk or HIKI Green Tea Sherbet.



酒茶ケーキ 1種盛り合わせ(抹茶)

酒茶ケーキ(抹茶、ほうじ茶、紅茶)

1899 Original SAKE and TEA Cake

お酒で仕上げた熟成ケーキ。
3種より好きなケーキをお選びください。
Please select favorite flavor from MATCHA, Roasted Green Tea, or Black Tea.

- ・1種盛り One flavor 400
- ・2種盛り合わせ Two flavors 400
- ・3種盛り合わせ Three flavors 550



アレルギー一覧表は
こちらからご確認ください。

抹茶
ビア
ガーデン



※写真はイメージです。

20240601

1899パーティープラン 1899 Party Plan



オススメ! ピアガーデン飲み放題+アラカルト6品 5,500

All-You-Can-Drink + 6 A La Carte Dishes

先付けからデザートまでがセットになったお得なプラン。
1組3名様から承ります。

- ◎先付け
- ◎スモークサーモンと生ハムの抹茶シーザーサラダ
- ◎手羽盛り合わせ
- ◎おつまみプレート
- ◎茶蕎麦
- ◎選べるアイス(抹茶・ほうじ茶・ジャージーミルク・挽茶シャーベット)

※先付け、お食事、デザート以外は大皿提供です。



揚げ物 Fried Dish



オススメ!

鯉のレアカツ 1,380

抹茶タルタルソース添え

Deep-Fried Bonitos
with MATCHA Tartar Sauce (Rare)

薬で燻した鯉を曜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。



NEW

モッツアレラチーズと 夏野菜の揚げ出汁 890

Fried Mozzarella Cheese and
Summer Vegetable in Soup Stock

お茶の衣でカリッと揚げたあつあつのチーズと夏野菜の組み合わせをお楽しみください。



玉子焼きの抹茶天ぷら 780

Tempura of thick Egg Roll with MATCHA
Flavored Salt

自家製の厚焼き玉子を天ぷらに。外はカリッと、中はしっとりに。抹茶塩でお召上がりください。



NEW

チキンナゲット 抹茶わさびタルタル 680

Chicken Nuggets with MATCHA
Wasabi Tartar

ビールのおつまみに。自家製のソースでお召上がりください。



お茶フレーバーのポテトフライ (抹茶塩・ほうじ茶塩) 580

TEA-Flavored French Fries

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。

*Please select the flavor from MATCHA or
Roasted Green Tea.

食事 Meals



鯛茶漬 1,480

Sea Bream CHAZUKE

鯛茶漬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

CHA-MI-TON Pork Rice Bowl

「カテキン」を含んだ飼料で育った「鹿児島茶美豚」は、
旨み成分を多く含む、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) 900

1899 Special Keema Curry
with Seafood Aroma

(レギュラー) 1,250 (ハーフ) 900
Regular size Half size

鯉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オリジナルカレーです。



NEW

オススメ!

シャリシャリとまとの 抹茶讃岐うどん 1,200

Matcha SANUKI UDON Topped with
Frozen Tomato

国産小麦に京都府産の石臼挽き一番茶を配合した讃岐うどん。凍らせたトマトが夏にぴったりな一品です。



茶蕎麦 750

Tea-Flavored Buckwheat Noodles

おつまみ Tea Dish



お茶スモーク盛り合わせ 1,200

Assortment of Meats, Seafoods, and Vegetables Smoked with HOJICHA

肉や魚介、野菜などの素材をそれぞれの調理法で調理し、仕上げにほうじ茶で燻した一品です。



お茶料理5種盛り合わせ

お茶料理5種盛り合わせ 980

5 Kinds Assorted Seasonal Limited Menu Recommended Tea Leaf Dishes

お茶料理3種盛り合わせ 680

3 Kinds Assorted Seasonal Limited Menu Recommended Tea Leaf Dishes

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。



たらことトマトのブルスケッタ (4個) 880

Bruschetta of Cod Roe and Tomato

こんがりとし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。



エビと茶葉の酒盗ピザ 880

Pizza with Shrimp, Tea Leaves and Salted Bonito Stomach

クリスピーな薄生地にエビと茶葉を合わせました。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 780

Fried Cheese & 1899 Original Pickles



ほうじ茶味噌もつ煮込み 750

Japanese Tripe Stew with Roasted Green Tea MISO

ほうじ茶香る1899オリジナルもつ煮込み。



抹茶ポテトサラダ 680

MATCHA Potato Salad

抹茶を使ったポテトサラダに自家製のチーズソースを合わせてお召し上がりください。



茹でたて茶豆 Edamame 500



国産ごぼうの唐揚げ 500

Fried Japanese Burdock Root

国産生ごぼうを使用。歯ごたえのある食感をお楽しみください。



冷やし茶碗蒸し 400

Cold Steamed Egg Custard

海鮮と鰹出汁のジュレを合わせた冷製茶碗蒸し。

冷菜 Cold Dish



スモークサーモンと生ハムの抹茶シーザーサラダ 980

MATCHA Caesar Salad Topped with Smoked Salmon & Prosciutto

抹茶チーズたっぷりの1899シーザーサラダ。



鰯の抹茶なめろう 980

Chopped Horse Mackerel with MATCHA MISO

新鮮な鰯に当店オリジナルの抹茶味噌を合わせました。お好みの薬味でお召し上がりください。



煎茶チキンとフルーツの茶葉マリネ 980

Sencha Chicken and Fruit Marinated in Tea Leaves

自家製の煎茶ローストチキンとフルーツを合わせ、茶葉がアクセントになったサッパリとした一品です。

肉料理 Meat Dish



1899肉盛りプレート 3,800

*Beef, Pork, Chicken
牛、豚、鶏肉のボリューム満点プレート。全てお茶を使った4種の盛り合わせ。

- ◎煎茶ローストビーフ
- ◎自家製ベーコン(茶燻製)
- ◎緑茶風味の手羽先から揚げ
- ◎手羽元のほうじ茶照り焼き



夏野菜の冷しおでん 800

Chilled Summer Vegetable Oden



お茶ソーセージ盛り合わせ 1,800

Three Types of 1899's Tea-flavored Sausages

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

Roast Beef Flavored with SENCHA Tea Leaves

煎茶を塗した肉を低温でじっくりローストしました。牛肉本来の味と柔らかさをお楽しみください。



手羽盛り合わせ 1,200

Assorted Chicken Wings Seasoned with Green Tea

緑茶とほうじ茶で味付けした手羽を揚げと焼きの2種類でご用意しました。



豚フィレ肉のほうじ茶ロースト 1,100

Roasted Pork Fillet with HOJICHA Tea Flavor

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。



茶美豚ロース岩塩焼き 1,000

Grilled Chami-ton Brand Pork Loin with Rock Salt

旨味たっぷりの茶美豚をしっかりと、柔らかく仕上げました。



鶏つくねほうじ茶照り焼き 780

Roasted Green Tea Chicken Meatballs

ふっくらしたつくねをシンプルにタレ焼きしました。