

9/1(日) - 11/30(土)
2024
期間限定
Limited Edition

ほうじ茶・番茶フェア

期間限定で、「ほうじ茶・番茶フェア」を開催します。

香ばしいほうじ茶とさっぱりとした番茶、さらに、それぞれの魅力を存分に楽しめる秋限定スイーツをご用意しました。

当店所属の日本茶インストラクターが厳選した茶葉を使った4種類のこだわりのお茶と、新作の番茶マカロンや秋の味覚をふんだんに使ったスイーツをお楽しみください。



メニューはこちらからどうぞ。▶

《フェア限定》ほうじ茶・番茶

《Fair Limited Offer》HOJI-CHA & BAN-CHA Fair



お茶の葉と茎の部分を使用し、一般的なほうじ茶よりも強く、深く焙煎して作られたほうじ茶です。ほのかな苦みを感じられながらも飲み口はさっぱりしており、香ばしい香りの余韻をしっかりと楽しめます。



埼玉県狭山市の茶匠・宮野圭司氏が手火入れて仕上げた茎ほうじ茶。緑茶の製造過程で得られる茎の部分を集め、手作業で焙煎しています。ほうじ茶の香ばしさと、茎ならではの甘みとコクが感じられます。

HOT
温 750

強焙煎ほうじ茶
Strong Hoji-cha

手火入れ茎ほうじ茶
Hand Roasted KUKI Hoji-cha



岡山県の伝統的なお茶。茶葉を枝ごと刈り取り、鉄釜で煮た後、天日干しで乾燥させ、お茶の葉の煮汁をかけ、再び炎天下で乾燥して作られます。煮汁をかけ、再乾燥させるため、茶葉はあめ色に輝きます。洗みが少なく、焙煎した香りとうすきりとした後味が楽しめます。



愛媛県の伝統的なお茶。2023年3月に無形民俗文化財に指定された、世界でも珍しい2段階発酵の後発酵茶です。茶葉を枝ごと刈り取り、蒸したあと、煮汁をかけ1段階目の好気発酵を行い、桶から取り出して揉んだあと、2段階目の乳酸発酵を行い、天日乾燥させて作られます。天日乾燥させることで茶葉は黒く仕上がります。洗みは少なく、爽やかな酸味とほのかな甘味を楽しめます。

温 750

美作番茶
Ban-cha MIMASAKA

石鎚黒茶
ISHIZUCHI Dark Tea

※ランチタイム(11:00~14:00)は4種のお茶を日替わりメニューとして700円で提供いたします。(お茶請けは付きません。)



以下の4種からお好みの2種をお選びください。
Choose your favorite Tea from the 4 options.

ほうじ茶 : 強焙煎ほうじ茶、手火入れ茎ほうじ茶
Hoji-cha Strong Hoji-cha / Hand Roasted KUKI Hoji-cha

番茶 : 美作番茶、石鎚黒茶
Ban-cha Ban-cha MIMASAKA / ISHIZUCHI Dark Tea

温 750

ほうじ茶・番茶2種お試しセット
Flight of Two Hoji-cha & Ban-cha

甘味《カフェタイム限定》

Sweets 《Limited Menu for Cafe Time》



1899アフタヌーンティープレート
1899 Afternoon Tea Plate 3,300

秋のテーマは『ほうじ茶・番茶』。自家製のほうじ茶モンブランやほうじ茶タルト、栗と紫芋の茶巾しぼりなどを揃え、新作には番茶が香ばしいサクふわな食感の番茶マカロン、栗と生ハムの番茶クレープなど計10品をワンプレートに盛り付けました。



ほうじ茶と番茶の秋色パフェ 1,800
Hoji-cha & Ban-cha Autumn-colored Parfait

香ばしいほうじ茶とさっぱりした番茶をベースに旬の素材をふんだんに使用した秋限定のパフェ。トップには新作の番茶マカロンと栗(渋皮栗)、葡萄、サツマイモチップスを乗せました。お好みで、ほうじ茶塩キャラメルソースをかけてお召し上がりください。



ほうじ茶タルト 950
Hoji-cha Chocolate Tart

ほうじ茶をたっぷり使った自家製のチョコレートタルトに、甘酸っぱいらズベリーをトッピング。4種から選べるアイスに、カリッとしたさつまいもチップスと栗の甘露煮を添えて、秋の味覚を満喫できる一品に仕上げています。

【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
Please select one ice cream flavor from Matcha, Roasted Green Tea, Jersey Milk or HIKI Green Tea Sherbet.

※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.



1899
RESTAURANT
OCHANOMIZU

ご予約いただいたお客さま限定のお得なセットメニュー

Set menu limited to guests with reservations.

1899アフタヌーンティープラン(ワンドリンク付き)

1899 Afternoon Tea Plate and Tea Set

3,800

(税込)



秋
限
定

NEW

秋のテーマは『ほうじ茶・番茶』。自家製のほうじ茶モンブランやほうじ茶タルト、栗と紫芋の茶巾しぼりなどを揃え、新作には番茶が香ばしいサクふわな食感の番茶マカロン、栗と生ハムの番茶クレープなど計10品をワンプレートに盛り付けました。

1899アフタヌーンティープレート

お茶スイーツ&フルーツ

Sweets made from
Japanese Tea & Fruits

● ほうじ茶モンブラン ● 番茶マカロン ● ほうじ茶プリンのミニパフェ
Hoji-cha Mont Blanc, Bancha Macaroon, Mini Parfait with Hoji-cha Pudding,

● ほうじ茶タルト ● ほうじ茶アイス ● 栗と紫芋の茶巾しぼり ● 季節の果物
Hoji-cha Tart, Hoji-cha Ice Cream, Mashed Purple Sweet Potatoes Topped with Chestnuts, Seasonal Fruits

セイボリー
Savory Snacks

● 栗と生ハムの番茶クリーム ● ほうじ茶ポテトのいがぐり
Chestnut and Prosciutto Ban-cha Crepe,
Hoji-cha Flavored Potato Salad Resembling IGAGURI (chestnut spikes)

※状況等により内容が変更する場合もございますが、あらかじめご了承ください。

*Please note that the ingredients may change depending on the season and circumstances.



お茶は以下の6種より1つお選びください。

Please choose your favorite Tea from the 6 options.

各
each HOT ICED

抹茶
MATCHA

(温: 約60ml 冷: 約80ml)

深蒸し煎茶 六煎茶

Original Blend Deep-steamed Green Tea ROKUSENCHA

ほうじ茶 やさしさ

Original Blend Roasted Green Tea YASASHISA

狭山和紅茶 紅優香

Japanese Black Tea BENIYUKA

季節のお茶
Seasonal Tea

期間限定のお茶
Limited Edition Tea

※「季節のお茶」「期間限定のお茶」の内容は
スタッフにお尋ねください。

*Please ask our staff for details.