

LUNCH

11:00~14:00
(L.O.13:30)

ご飯はすべて茶飯です。

Rice is boiled in Tea for all items.

1899の茶飯 1899 Tea Rice

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。

This delicious tea rice is boiled in roasted green tea that was exclusively selected and roasted with great care. We only use stalks, which contain an abundant amount of amino acid.

※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。
* We use Koshihikari rice produced in Toyama Prefecture.



アレルギー一覧表はこちらから
ご確認いただけます。
Lunch Menu Allergy List



ランチのテイクアウト
メニューはこちらから！
TO GO Lunch Menu



数量限定 Limited Number

国産牛ステーキ膳 1,880

Japanese Beef Steak Set

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。「クリスマス島の塩」と「麦みそダレ」の2種の味でお楽しみください。



抹茶味噌の鯛茶漬 1,380

TAI-CHAZUKE (Steamed Rice with Tea Poured on Sea Bream) with MATCHA Miso

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などにもピッタリのメニューです。



1899 サラダランチ 1,580

1899 Salad Lunch with Natural Yeast Wholemeal Bread & Green Tea Soy Milk Soup

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。



チャーミーどん
茶美豚丼 1,200 (大盛+150)

CHA-MI-TON Pork Rice Bowl

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。



1899 和出汁キーマカレー 1,200

1899 Special Keema Curry with Seafood Aroma

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。



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。
Please ask our staff for details.

週替わりランチ 1,200 から

Weekly Lunch

旬の素材を生かした定食。
ぜひ週毎に入れ替わる味をお楽しみください。

お得なドリンクメニュー

Reasonable Tea Menu

本日のお茶

Today's Tea

※「本日のお茶」の内容はスタッフにお尋ねください。

*Please ask our staff for details.

HOT ICED
温 冷 650

