

[NOTE]
Side dishes change day-to-day. Please ask the ingredients to our staff.

2024.12.1-	メニュー Menu (Excluding side dishes)	特定原材料8品目 Eight specific allergenic ingredients							
		卵 Egg	乳 Dairy	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 Peanuts	エビ Shrimp	カニ Crab	くるみ Walnuts
	1899抹茶チーズフォンデュコース dinner course menu 1899 MATCHA CHEESE FONDUE	✓	✓	✓			✓		
		前菜は食材が変わります、スタッフまでお問合せください。 Appetizer change day-to-day. Please ask the ingredients to our staff.							
	ハイティープラン dinner course menu HIGH-TEA PLAN	スタッフまでお問合せください Please ask our staff							
	お茶料理5種盛り合わせ 5 SIGNATURE ARRANGEMENTS OF TEA DISHES	スタッフまでお問合せください Please ask our staff							
	お茶料理3種盛り合わせ 3 SIGNATURE ARRANGEMENTS OF TEA DISHES	スタッフまでお問合せください Please ask our staff							
	河豚のほうじ茶唐揚げ DEEP-FRIED PUFFER FISH WITH HOJICHA			✓					
	河豚の緑茶塩焼き GRILLED PUFFER FISH WITH GREEN TEA SALT								
	豚と旬野菜の和紅茶煮 SIMMERED PORK AND SEASONAL VEGETABLES WITH JAPANESE			✓					
	寒ブリ刺し ほうじ茶ぼん酢 YELLOWTAIL SASHIMI WITH HOJICHA PONZU SAUCE			✓					
	冬の緑茶おでん ODEN SIMMERED WINTER FISHCAKE AND VEGETABLES IN SOUP	✓		✓					
	鶏と長芋の酒盗ピザ PIZZA WITH CHICKEN AND CHINESE YAM WITH SALTED BONITO		✓	✓					
	茶美豚のほうじ茶リエット CHA-MI-TON PORK RILLETTE WITH HOJICHA		✓	✓					
	ごぼうの唐揚げ FRIED JAPANESE BURDOCK ROOT		✓	✓					
	自家製ベーコンわさび漬 BACON PICKLED IN WASABI			✓					
	和紅茶チーズ味噌入り出汁巻き玉子 JAPANESE OMELET WITH BLACK TEA, CHEESE AND MISO	✓	✓	✓					
	旬魚西京焼 GRILLED FISH WITH MISO	✓		✓					
		※付け合わせ		※付け合わせ					
	スモークサーモンと生ハムの抹茶シーザーサラダ MATCHA CAESAR SALAD TOPPED WITH SMOKED SALMON & PROSCIUTTO	✓	✓						
	海老とフルーツのカクテルサラダ SHRIMP AND FRUIT COCKTAIL SALAD			✓			✓		
	抹茶チーズフォンデュ&ほうじ茶アヒージョ MATCHA CHEESE FONDUE AND HOJICHA AJILLO		✓	✓			✓		
	チーズフォンデュ用バゲット8切 BAGUETTE FOR CHEESE FONDUE (8 SLICES)			✓					
	オプション: 番茶クレープ生地 Optional: Bancha crepe dough (4 pieces)	✓	✓	✓					
	煎茶ローストビーフ SENCHA-FLAVORED ROAST BEEF			✓					
	お茶ソーセージ盛り合わせ TEA-FLAVORED SAUSAGE			✓					
	牛すじの八丁味噌煮 SIMMERED BEEF TENDON WITH HATCHO MISO			✓					
	お茶フレーバーのポテトフライ TEA-FLAVORED FRENCH FRIES								
	里芋と鶏の番茶メンチカツ MINCED CHICKEN AND TARO CUTLET WITH BANCHA	✓		✓					
	鶏の抹茶磯辺揚げ DEEP-FRIED CHICKEN WITH GREEN TEA AND DRIED SEAWEED	✓		✓					
	玉子焼きの抹茶天ぷら TEMPURA OF THICK EGG ROLL, SERVED WITH MATCHA FLAVORED SALT	✓		✓					
	1899和出汁キーマカレー ※小鉢、味噌汁のアレルゲンはお問合せください 1899 SPECIAL KEEMA CURRY AND RICE	✓	✓	✓					
	抹茶味噌の鯛茶漬 ※小鉢のアレルゲンはお問合せください SEA BREAM CHAZUKE			✓					
	茶美豚丼 ※小鉢、味噌汁のアレルゲンはお問合せください CHA-MI-TON PORK DINNER		✓	✓					
	茶蕎麦 TEA-FLAVORED BUCKWHEAT NOODLES			✓	✓				
	抹茶チーズうどん MATCHA CHEESE UDON-NOODLES		✓	✓					
	アイス2種盛り合わせ TWO KINDS OF ASSORTED ICE CREAM		✓	✓					
	1899お茶パフェ 1899 GREEN TEA PARFAIT	✓	✓	✓					✓
	濃茶ジェラート RICH MATCHA GELATO		✓	✓					
	和紅茶タルト JAPANESE BLACK TEA TART		✓	✓					✓
	1899酒茶ケーキ 1899 ORIGINAL SAKE AND TEA CAKE	✓	✓	✓					

ディナー Dinner Menu