

12/1<sup>日</sup>-2/28<sup>金</sup>  
2024 - 2025  
期間限定  
Limited Edition

# 和紅茶フェア

12月より、期間限定で「和紅茶フェア」を開催します。  
埼玉県狭山市産の和紅茶「やぶきた」や、1899オリジナル「紅優香」と「やぶきた」の2種のお試しセット、新作としては和紅茶と2種類のチョコレートを使用したラテが登場！  
「いちご×和紅茶」をテーマにした3種の冬限定スイーツとご一緒に1899の「和紅茶フェア」で華やく季節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》和紅茶

《Fair Limited Offer》 Japanese Black Tea Fair



### 和紅茶 やぶきた

Japanese Black Tea, YABUKITA

埼玉県狭山市産、日本で最も多く栽培されている品種のやぶきたを和紅茶として仕上げています。バランスのよい甘みと渋み、香りが楽しめます。

HOT  
温 750



### 和紅茶2種お試しセット

Flight of Two Japanese Black Tea

1899の和紅茶ラテに使用している和紅茶『やぶきた』と1899オリジナル和紅茶の『狭山和紅茶 紅優香』を一度にお楽しみいただけるセットです。

HOT  
温 750



NEW

### 和紅茶チョコレートラテ

Japanese Black Tea & Chocolate Latte

和紅茶と2種類のチョコレートを使用したラテです。和紅茶はリーフを茶器で1杯ずつ丁寧に淹れてご用意します。チョコレートはビターな味わいのものと、ミルクを感じられるものをブレンドしました。チョコレートのほのかな苦みや甘みを和紅茶の柔らかな香りと共に楽しめください。

HOT ICED  
温 冷 800

### 日本の紅茶作り

日本では明治時代の初期から紅茶作りが始まりました。そのころは主に緑茶を輸出品目として力を入れていましたが、世界の市場の需要が緑茶から紅茶に移りつつあり、それに対応するために日本政府が企画し、輸出用紅茶が作られ始めました。しかしながら、インドやセイロンの紅茶が人気だったため、日本の紅茶の生産量はあまり伸びず、紅茶産業が下火になる中、日本の気候でも栽培できる紅茶用品種の開発が始まります。明治から続く紅茶生産の地道な研究、品種改良が、現在の和紅茶ブームの重要な礎となっているのです。

## 《フェア限定》甘味

《Fair Limited Offer》 Sweets



カフェ  
タイム  
限定

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

いちごと和紅茶をメインとした和洋9品のアフタヌーンティープレート。新作のマカロンケーキはいちごと和紅茶の華やかな一品です。セイボリーには和紅茶味噌の玉子サンドと和紅茶真薯のかぶら蒸しをご用意。いちごと和紅茶をふんだんに使用した冬限定のアフタヌーンティープレートをお楽しみください。



カフェ  
タイム  
限定

いちごと和紅茶の冬色パフェ  
Strawberries and Japanese Black Tea Parfait in Winter colors 1,800

いちごと和紅茶を合わせた甘さ控えめの『大人の和パフェ』。スッキリとした味わいの自家製「和紅茶ゼリー」をベースに、いちごをふんだんに使いながら、ローストした「酒茶ケーキ 紅茶」や栗の甘露煮、白玉、和紅茶アイスなど16種の素材をグラスに重ねています。パフェのトップには、華やかな香りと味わいの「和紅茶生クリーム」といちごを盛り付け、仕上げに粉糖をふりかけ、雪化粧に見立てます。



### 和紅茶タルト

Hoji-cha Chocolate Tart

950

和紅茶を使用した自家製チョコレートタルト。和紅茶の味わいと滑らかなちどけをお楽しみください。添えるアイスは4種からお選びください。

【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.