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

	Side dishes change day-to-day. Please ask the ingredients to our staff. 特定原材料品目 Eight specific allergenic ingredients								
2025.3.1-	メニュー	卵	乳	特定原材:	料8品目 Eight spe そば	ecific allergenic in 落花生	ngredients エピ	カニ	くるみ
2020.0.1	Menu (Excluding side dishes)	Egg	Dairy	Wheat	Buckwheat	Peanuts	Shrimp	Crab	Walnuts
	パーティーコース dinner course menu PARTY COURSE				スタッフまでお				
	ハイティープラン	Please ask our staff スタッフまでお問合せください							
	dinner course menu HIGH-TEA PLAN	c 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 スタッフまでお問合せください							
	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							
	豚と旬野菜の和紅茶煮 SIMMERED PORK AND SEASONAL VEGETABLES WITH JAPANESE			/					
	BLACK TEA			/					
	桜海老の抹茶かき揚げ MIXED KAKIAGE FRITTER OF SAKURA SHRIMP WITH MATCHA	1		1			1		
	鶏と筍の酒盗ビザ PIZZA WITH CHICKEN AND BAMBOO SHOOTS WITH SALTED BONITO STOMACH		✓	1					
	新玉葱と豚のステーキ			1					
	PORK STEAK WITH FRESH ONIONS								
	鯛の揚げ出汁 緑茶あんかけ DEEP-FRIED SEA BREAM WITH A STARCHY GREEN TEA SAUCE			/					
	1899春の茶しゃぶしゃぶ 1899 TEA SHABU-SHABU WITH SPRING INGREDIENTS								
		スタッフまでお問合せください Please ask our staff							
	鶏と菜の花のほうじ茶玉子とじ				Please as	c our staff			
	CHICKEN WITH CANOLA FLOWERS AND SIMMERED EGGS			✓					
	茶美豚のほうじ茶リエット CHA-MI-TON PORK RILLETTE WITH HOJICHA		1	1					
	ごぼうの唐揚げ								
	FRIED JAPANESE BURDOCK ROOT		•	'					
	自家製ベーコンわさび漬け BACON PICKLED IN WASABI								
	抹茶味噌のチーズn出汁巻き玉子	/		1					
	DASHI ROLLED EGG WITH CHEESE AND MATCHA MISO		<u> </u>	-					
	旬魚西京焼 GRILLED FISH WITH MISO	※付け合わせ		メ ※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			1			1		
	お造り盛り合わせ 茶醤油			1					
	ASSORTED SASHIMI WITH GREEN TEA SOY SAUCE 煎茶ローストビーフ			1					
	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								
	春の天ぷら盛り合わせ	1		1			1		
	MATCHA TEMPURA OF SEAFOOD AND SEASONAL VEGETABLES 玉子焼きの抹茶天ぷら	/		V			•		
	エチ焼きの抹糸大ふら TEMPURA OF THICK EGG ROLL, SERVED WITH MATCHA FLAVORED SALT	✓		1					
	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	1	1	1					
	抹茶味噌の鯛茶漬け ※小鉢のアレルゲンはお問合せください SEA BREAM CHAZUKE			1					
	茶美豚丼 ※小鉢、味噌汁のアレルゲンはお問合せください		/	1					
	CHA-MI-TON PORK DINNER 茶蕎麦		-	1	1				
	TEA-FLAVORED BUCKWHEAT NOODLES 明太ソースの技茶うどん	,	,		V				
	MATCHA UDON NOODLES WITH SPICY POLLACK ROE SAUCE	/	✓	✓					
	アイス2種盛り合わせ TWO KINDS OF ASSORTED ICE CREAM		/	/					
	TWO KINDS OF ASSORTED ICE CREAM 1899お茶パフェ	1		+ -					1
	1899 GREEN TEA PARFAIT	/	✓	/					/
	濃茶ジェラート RICH MATCHA GELATO		✓	✓					
	桜あんと抹茶チョコレートのタルト CHERRY BLOSSOM AND MATCHA CHOCOLATE TART		1	1					1
	1899酒茶ケーキ	1	./						
	1899 ORIGINAL SAKE AND TEA CAKE	V	✓	V					