

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

2025.6.1-	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
	肉盛りプランA Meat Platter Plan A			✓					
	肉盛りプランB Meat Platter Plan B	✓	✓	✓					
		スタッフまでお問合せください Please ask our staff							
	肉盛りプランC Meat Platter Plan B	✓	✓	✓					
		スタッフまでお問合せください Please ask 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							
	しらすと酒造のピザ PIZZA WITH WHITEBAIT AND SALTED BONITO FLAKES		✓	✓					
	海老とアボカドの山葵和え SHRIMP AND AVOCADO DRESSED WITH WASABI			✓			✓		
	鮭の碾茶なめろう MISO-MARINATED CHOPPED SALMON WITH GREEN TEA			✓					
	ごろっと野菜の抹茶グラタン MATCHA GRATIN WITH LARGE CUTS VEGETABLES	✓	✓	✓					
	碾茶をまぶしたジャーマンポテト GERMAN-STYLE POTATOES WITH TENCHA (STEAMED GREEN TEA)	✓	✓	✓					
	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							
	茹でたて茶豆 EDAMAME								
	炙り鮪とたっぶり薬味と梅のソース SEARED TUNA WITH PLUM SAUCE AND JAPANESE CONDIMENTS			✓					
	煎茶チキンとフルーツカクテルサラダ SENCHA CHICKEN AND FRUIT COCKTAIL SALAD			✓					
	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	✓	✓						
	鮪とグレープフルーツのカルパッチョ TUNA AND GRAPEFRUIT CARPACCIO			✓					
	トマトのレモン酢漬け 緑茶ジュレ添え TOMATO IN LEMON VINEGAR MARINADE SERVED WITH GREEN TEA JELLY								
	4種の肉料理とグリル野菜の贅沢プレート LUXURIOUS PLATE OF FOUR KINDS OF MEAT AND GRILLED VEGETABLES			✓					
	お茶ソーセージ盛り合わせ TEA-FLAVORED SAUSAGE			✓					
	煎茶ローストビーフ SENCHA-FLAVORED ROAST BEEF			✓					
	茶美豚ロース肉塩麹焼き GRILLED CHA-MI-TON PORK LOIN WITH SALTED RICE MALT								
	鶏むね肉緑茶グリル GRILLED CHICKEN BREAST WITH GREEN TEA								
	柔らか牛煮込み バゲット付 TENDER SIMMERED BEEF WITH BAGUETTE			✓					
	バゲット BAGUETTE			✓					
	豚しゃぶ 焼き茄子ソース PORK SHABU-SHABU WITH GRILLED EGGPLANT SAUCE								
	あつあつ茶美豚肉豆腐 PIPING HOT SIMMERED CHA-MI-TON PORK AND TOFU			✓					
	じゃがいものフリット POTATO FRITTERS								
	皮つきアーリーレッドのグリル GRILLED EARLY RED-ONION (WITH SKIN)								
	茄子とかぼちゃの素揚げ DEEP-FRIED EGGPLANT AND PUMPKIN								
	サーモンのレアカツ抹茶タルタルソース添え RARE SALMON CUTLET WITH MATCHA TARTAR SAUCE	✓		✓					
	カレイの揚げ出汁 抹茶とろろ掛け DEEP-FRIED FLATFISH IN BROTH WITH GRATED YAM MIXED WITH MATCHA			✓					
	玉子焼きの抹茶天ぷら TEMPURA OF THICK EGG ROLL, SERVED WITH MATCHA FLAVORED SALT	✓		✓					
	鶏むね肉緑茶唐揚げ FRIED CHICKEN BREAST WITH GREEN TEA								
	ポテトフライお茶フレーバー (抹茶・ほうじ茶) TEA-FLAVORED FRENCH FRIES								
	ごぼうの唐揚げ FRIED JAPANESE BURDOCK ROOT		✓	✓					
	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	✓	✓	✓					
	抹茶味噌の鯛茶漬け ※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			✓	✓				
	明太ソースの抹茶うどん MATCHA UDON NOODLES WITH SPICY POLLACK ROE SAUCE	✓	✓	✓					
	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		✓	✓					
	1899抹茶タルト 1899 MATCHA TART		✓	✓					✓
	1899酒茶ケーキ 1899 ORIGINAL SAKE AND TEA CAKE	✓	✓	✓					