

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

2025.11.1-	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&ほうじ茶チーズフォンデュコース 1899 MATCHA & HOJICHA CHEESE FONDUE COURSE	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							
	石焼ビーフシチュー 和風仕立て STONE-GRILLED BEEF STEW, JAPANESE STYLE		✓	✓					
	ブリのガーリックステーキ GRILLED YELLOWTAIL GARLIC STEAK		✓	✓					
	サツマイモと茶葉のピザ SWEET POTATO AND TEA LEAF PIZZA		✓	✓					
	鶏と旬野菜のほうじ茶照り焼き GRILLED CHICKEN & SEASONAL VEGETABLES WITH HOJICHA TERIYAKI GLAZE			✓					
	ルッコラとごぼうの豚しゃぶサラダ PORK SHABU-SHABU SALAD WITH ARUGULA AND BURDOCK ROOT		✓	✓					
	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							
	お茶の味噌チーズ入り出汁巻き玉子 DASHI ROLLED EGG WITH CHEESE AND TEA-FLAVORED MISO	✓	✓	✓					
	ごぼうの唐揚げ FRIED JAPANESE BURDOCK ROOT		✓	✓					
	旬魚のカルパッチョ SEASONAL FISH CARPACCIO			✓					
	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	✓	✓						
	抹茶&ほうじ茶チーズフォンデュ 1899 MATCHA & HOJICHA CHEESE FONDUE	✓	✓	✓			✓		
	具材の内容が変動します。スタッフにお問い合わせください。 Please ask the ingredients to our staff.								
	バゲット OPTIONAL: BAGUETTE			✓					
	エビ・ホタテ OPTIONAL: SHRIMP, SCALLOPS						✓		
	ベーコン・ソーセージ OPTIONAL: SAUSAGE, BACON	✓	✓	✓					
	野菜盛り合わせ OPTIONAL: VEGETABLES								
	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			✓					
	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			✓					
	茶美豚の緑茶塩麹焼き GRILLED CHA-MI-TON PORK WITH GREEN TEA AND SALTED RICE MALT								
	豚すき煮のふわふわ玉子とじ SIMMERED PORK SUKIYAKI WITH FLUFFY EGG	✓		✓					
	旬野菜の肉味噌グラタン SEASONAL VEGETABLE GRATIN WITH MEAT MISO		✓	✓					
	ポテトフライお茶フレーバー (抹茶・ほうじ茶) TEA-FLAVORED FRENCH FRIES								
	碾茶をまぶしたジャーマンポテト GERMAN-STYLE POTATOES WITH TENCHA (STEAMED GREEN TEA)	✓	✓	✓					
	玉子焼きの抹茶天ぷら TEMPURA OF THICK EGG ROLL, SERVED WITH MATCHA FLAVORED SALT	✓		✓					
	海老真丈の蓮根包み揚げ DEEP-FRIED STUFFED LOTUS ROOT WITH SHRIMP CAKE	✓		✓			✓		
	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			✓	✓				
	鶏と梅の茶漬 CHAZUKE WITH CHIKEN AND PLUM			✓					
	鮭と海苔の茶漬 CHAZUKE WITH SALMON AND SEAWEED			✓					
	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ほうじ茶タルト 1899 HOJICHA TART		✓	✓					✓
	1899酒茶ケーキ 1899 ORIGINAL SAKE AND TEA CAKE	✓	✓	✓					