Japanese TEA

1899 RESTAURANT OCHANOMIZU





茶バリエが真心を込めて淹れるお茶。
日本古来のお茶文化に、
新鮮さとおもてなしの心を添えて。
1899でお茶と共に過ごす“ゆるやかな時間”を
お楽しみください。

1899 SHOP ONLINE

1899のお茶や一部の茶器類は
オンラインショップでご購入いただけます。
1899 brand tea and tea sets are for sale at the online shop.
【1899公式オンラインショップ】 SHOP 1899 ONLINE

20261102

丁寧に淹れる日本茶　Carefully Brewed Japanese Tea

茶葉が本来持つ繊細な旨味や豊かな香りは、淹れ方ひとつでその表情を大きく変えます。
ほんの少しの手間と時間をかけるだけで、いつもの一杯は驚くほど香り高く、
味わい深いものへと変わります。
お茶を淹れる、その丁寧な所作と共に、心地よい余韻をお楽しみください。

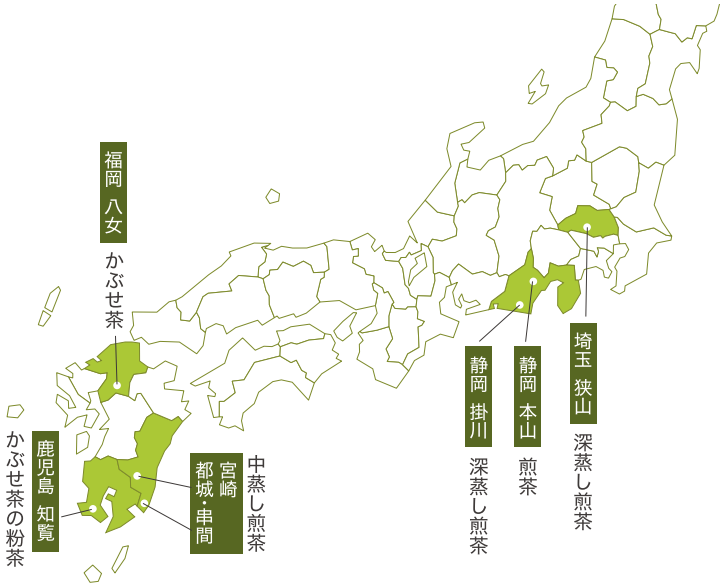
緑茶　Green Tea

深蒸し煎茶 六煎茶（ろくせんちゃ） オススメ！ 温 冷 800 ToGo 600

Original Blend Deep-steamed Green Tea ROKUSEN-CHA

茶匠 宮野圭司氏が合組した、1899オリジナルの深蒸し煎茶。
濃厚な旨みを一番に感じ、緑の香りが爽やかに、ほのかな渋みが引き締めてくれます
使用茶葉一覧：掛川(静岡)、本山(静岡)、狭山(埼玉)、八女(福岡)、串間・都城(宮崎)※、知覧(鹿児島)
※品質を維持するために産地を変更しながら加工しています。

旨味 Umami	●●●●○	苦味 Bitterness	●○○○○
甘味 Sweetness	●●○○○	香り Aroma	●●●●○
渋味 Astringent	●●○○○	濃さ Strength	●●●●○



深蒸し煎茶 あさつゆ

温 冷 700

Deep-steamed Green Tea ASATSUYU

鹿児島の奨励品種である希少品種です。天然玉露ともいわれるほど豊かなうま味と力強い甘味がお楽しみいただけます。

旨味 Umami	●●●○○	苦味 Bitterness	●○○○○
甘味 Sweetness	●●○○○	香り Aroma	●●●○○
渋味 Astringent	●●○○○	濃さ Strength	●●●●○

べにふうき緑茶

温 700 ToGo 500

BENIFUKI Green Tea

花粉症状を和らげる効果が期待できる『メチル化カテキン』を多く含んだ品種です。重厚感のある渋みと、酸味が特徴ですが、1899では浸出時間を調整し、丸みを持たせて飲みやすくご提供いたします。

旨味 Umami	●●○○○	苦味 Bitterness	●●○○○
甘味 Sweetness	●○○○○	香り Aroma	●●●●○
渋味 Astringent	●●●●○	濃さ Strength	●●○○○

抹茶　MATCHA

抹茶 1899オリジナル

温 冷 800

MATCHA 1899's Original Blended

愛知県西尾市産抹茶を中心に、茶匠が国産抹茶を吟味し調合しました。

旨味 Umami	●●●○○	苦味 Bitterness	●●●○○
甘味 Sweetness	●●○○○	香り Aroma	●●●●○
渋味 Astringent	●●○○○		

オススメ！ 1899のおすすめメニューです。
1899 Recommended Menu

※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.

ほうじ茶　Roasted Green Tea

ほうじ茶 やさしさ　温 冷 700 ToGo 500

Original Blend Roasted Green Tea YASASHISA

「狭山火入れ」で仕上げた良質の茎茶をベースに、宮崎の釜炒り茶と静岡のお茶をブレンドしました。丁寧な焙煎による芳ばしい香りと、まろやかな味わいをお楽しみください。

旨味 Umami ●○○○○
甘味 Sweetness ●●○○○
渋味 Astringent ●●○○○
苦味 Bitterness ●○○○○
香り Aroma ●●●●●

和紅茶　Japanese Black Tea

狭山和紅茶 紅優香（べにゆうか）　温 冷 750 ToGo 550

Japanese Black Tea BENIYUKA

品種「やぶきた」「さやまかおり」を絶妙な割合でブレンドしました。
ふわっと広がる上品な香りと控えめな渋みが、
より甘味を引き上げます。

旨味 Umami ●○○○○
甘味 Sweetness ●●○○○
渋味 Astringent ●●●○○
苦味 Bitterness ●○○○○
香り Aroma ●●●●●

日本茶セットメニュー　Japanese Tea Set Menu

日本茶とお茶請けをご一緒にお楽しみいただけるセットです。
This set allows you to enjoy Japanese tea and traditional Japanese sweets together.



緑茶　Green Tea

1899 六煎茶セット 季節のお茶請け付き　オススメ！　1,100

1899 ROKUSEN-CHA Set with Seasonal Sweets for Tea

カフェタイム限定　Limited Menu for Cafe Time

1899オリジナルブレンドの『六煎茶』に季節のお茶請けが付いた特別なセットです。
ぜひお茶請けとご一緒に、二煎、三煎と煎を重ねながら、ゆっくりとお楽しみください。
※当日のお茶請けの内容はスタッフまでお問合せください。

日本茶 Journey

A journey through Japanese tea

茶葉とともに、その土地の空気や作り手のこだわりを
お届けする「日本茶 Journey」。
全国を旅するような気分で日本茶を楽しんでいただきたい。
そんな想いから生まれた、
日本各地の“作り手の技”が息づく
1899オリジナルセレクションです。
お茶を巡る旅はこれからも続きます。



日本茶Journey　緑茶　Green Tea

屋久島 煎茶　オススメ!

温 冷　750　ToGo 550

《屋久島 八万寿茶園》

SENCHA Green Tea"YAKUSHIMA"
YAKUSHIMA Hachimanjyu Tea garden

世界自然遺産 屋久島。
豊かな森や清らかな水、雄大な自然の中で逞しく育った『ゆたかみどり』の煎茶です。
屋久島八万寿茶園が、丁寧に育て、仕上げた1899オリジナルの一品。
自然の力強さを感じる澄んだ味わいをお楽しみください。

旨味 Umami	●●●○○	苦味 Bitterness	●●○○○
甘味 Sweetness	●●○○○	香り Aroma	●●●●○
渋味 Astringent	●●●○○	濃さ Strength	●●○○○

そのぎ 玉緑茶　オススメ!

温 冷　750　ToGo 550

《長崎県東彼杵町 池田茶園》

Tama Green Tea"SONOGI"
SONOGI Ikeda Tea garden

長崎県東彼杵町。
大村湾を望む丘陵地の茶畑で育った『つゆひかり』、『あさつゆ』を併せた玉緑茶です。
池田茶園が確かな技術で仕上げた1899オリジナルの一品。
爽やかな香りと、すっきりした旨みをお楽しみください。

旨味 Umami	●●●●○	苦味 Bitterness	●○○○○
甘味 Sweetness	●●●○○	香り Aroma	●●●●○
渋味 Astringent	●●○○○	濃さ Strength	●●●●○

NEW

富士 煎茶　オススメ!

温 冷　750　ToGo 550

《静岡県富士市 茶香房 山田製茶》

SENCHA Green Tea"FUJI"
YAMADA GREEN-TEA

静岡県富士市。
富士山麓の清らかな水と豊かな自然の中で育まれた、5つの名品種を贅沢に合組（ブレンド）した煎茶です。山田製茶が、遠赤外線で丁寧に火入れし、仕上げた一品。5つの個性が調和した、毎日飲んでも飽きない芳醇な香りとまろやかな味わいをお楽しみください。

旨味 Umami	●●●○○	苦味 Bitterness	●●○○○
甘味 Sweetness	●●○○○	香り Aroma	●●●●○
渋味 Astringent	●●●○○	濃さ Strength	●●●●○

1899各店におけるお茶の飲料メニューやイベントの企画に携わる、
龍名館　日本茶インストラクター　坂上 克仁が
〝日本茶Journey〞への思いを語ります。

日本では様々な地域でお茶づくりが行われており、
それぞれの土地には個性豊かな生産者や茶師がいます。
その土地の環境や風土を大切にしながら、
丁寧にお茶づくりに向き合っている方々のお茶に込められた想いや
情熱をお客様にお届けし、お客様と各地のお茶の新たな出会い、
発見につながってほしいという考えから、
この〝日本茶Journey〞シリーズをつくりました。
お配りしたカードにあるQRコードを読み込んでいただくと、
作り手の想いやお茶との向き合い方をはじめ、
現地の風景や映像をご覧いただくことができます。
ぜひ、その土地にいるような気分で、
お茶の味わいと背景にある
それぞれの物語をお楽しみください。



龍名館 日本茶インストラクター
日本茶・イベント企画責任者
坂上 克仁

001
日本茶 Journey
屋久島 煎茶
《屋久島 八万寿茶園》
SENCHA Green Tea YAKUSHIMA
A Journey Through Japanese Tea

日本茶 Journey 001



自然の循環が育てる、屋久島煎茶。

1985年創業、無農薬・有機栽培を実践する「屋久島八万寿茶園」の二代目、渡邉桂太氏に今回の「屋久島煎茶」について伺いました。

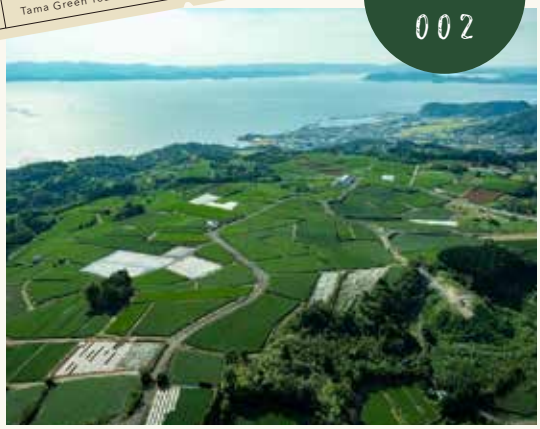
今回のお茶は、品種「ゆたかみどり」を使用した
屋久島煎茶です。火入れはあえて弱めにしています。
"火の香り"を強く出しすぎず、品種そのものの個性や、茶葉が
持つ自然な味わいを感じていただけるよう仕上げました。
旨みを強く出したタイプというより、自然の中で育った
そのままの味わいに近いお茶です。
ひと口飲んだときに、屋久島の森や雨、
澄んだ空気を思い浮かべて
いただけたら嬉しいです。



鹿児島県 屋久島八万寿茶園
渡邉 桂太氏

002
日本茶 Journey
そのぎ 玉緑茶
《長崎県東彼杵町 池田茶園》
Tama Green Tea SONOGI
A Journey Through Japanese Tea

日本茶 Journey 002



長崎県東彼杵(ひがしそのぎ)町。

昭和16年創業の池田茶園で、日本茶の選別・仕入れ・ブレンド・火入れ、そして販売までを手がける茶商、池田亮さんにお話を伺いました。

今回のお茶は、私が個人的に好きな「あさつゆ」と
「つゆひかり」をブレンドしたものです。
玉緑茶ならではの、まろやかな旨みとコクを引き立てるよう
火入れを行っています。玉緑茶の特徴を前面に押し出すような
ガッツリと旨み・甘み・コクのあるものをお作りすることも考え
たのですが、今回は、幅広い方に玉緑茶の
おいしさを知っていただこうと思い
優しく口の中にふわっと広がるような
ブレンド、火入れを行いました。



長崎県東彼杵町 池田茶園
池田 亮氏

NEW
003
日本茶 Journey
富士 煎茶
《静岡県富士市 茶香房 山田製茶》
FUJI SENCHA
A Journey Through Japanese Tea

日本茶 Journey 003



迫力ある富士山の全景が見える、静岡県富士市。

茶香房 山田製茶の二代目、山田典彦さんにお話を伺いしました。

今回のお茶は、富士山のふもとで育った、
やぶきた、おくひかり、さえみどり、さやまかおり、つゆひかり
の品種をブレンドした煎茶です。
ちょっと高級な和菓子と一緒に飲んでいただいたり、
大切なお客さまにお出ししてもらうのもいいかと思います。
ぜひゆっくり味わってください。



静岡県富士市 茶香房 山田製茶
山田 典彦氏

ブレンド茶　Blended Tea

3種類のお茶をベースに和を感じる季節のブレンドをご用意いたしました。
まずベースのお茶を選び、体調や気分に合わせてブレンドする素材をお選びください。

Choose your favorite blended tea prepared with three types of tea leaves that reflect the seasons in Japan, according to your mood. And then, Choose your favorite flavor from the three options.

深蒸し煎茶



深蒸し煎茶ブレンド（3種）
Deep-steamed Green Tea Blend (Three Types)

温 冷 各800 ToGo 600

ブレンドする素材を1つお選びください。
Please select one ingredient to blend.



玄米
Brown Rice

こだわりの国産玄米。低温で長時間丁寧に炒り上げた深蒸し煎茶の風味を玄米がやさしく包み込むようなブレンドです。



ごぼう
Burdock Root

腸内環境を整え、ダイエット・美肌・代謝向上に効果が期待できます。香ばしく飲みやすい味わい。



山椒
Japanese Pepper

実山椒の清涼感あふれる香りが深蒸し煎茶の滋味を引きたて、のど越しの良さを際立てます。

ほうじ茶 やさしさ



ほうじ茶 やさしさブレンド（3種）
Original Blend Roasted Green Tea YASASHISA Blend (Three Types)

温 冷 各700 ToGo 500

ブレンドする素材を1つお選びください
Please select one ingredient to blend.



黒豆
Black Beans

黒豆の甘い芳ばしさが重なり、香り豊かな味わいに。お茶の渋みが苦手な方にもおすすめです。



ごぼう
Burdock Root

腸内環境を整え、ダイエット・美肌・代謝向上に効果が期待できます。香ばしく飲みやすい味わい。



山椒
Japanese Pepper

実山椒の清涼感あふれる香りがほうじ茶の滋味を引きたて、あとをひく美味しさです。

狭山和紅茶 紅優香



狭山和紅茶 紅優香ブレンド（3種）
Japanese Black Tea BENIYUKA Blend (Three Types)

温 冷 各750 ToGo 550

ブレンドする素材を1つお選びください
Please select one ingredient to blend.



甘草
Licorice

砂糖の50倍の甘さをもちながらも低カロリー。和紅茶の優しく広がる香りを引きたてます。



ごぼう
Burdock Root

腸内環境を整え、ダイエット・美肌・代謝向上に効果が期待できます。香ばしく飲みやすい味わい。



山椒
Japanese Pepper

実山椒の清涼感あふれる香りと和紅茶のやさしい香りが引きたて合い、のど越しの良さを際立てます。

丁寧に淹れたお茶をカジュアルに楽しむラテやソーダ。
広がるお茶の世界をお楽しみください。

Enjoy carefully brewed tea in casual lattes and sodas. Experience the expanding world of tea.

1899日本茶ラテ Japanese Tea Latte



ラテ3種（温）



濃茶ラテ（冷）

抹茶 MATCHA

HOT ICED

濃茶ラテ3g 温 冷 710 ToGo

濃茶ラテ4g オススメ！ 温 冷 710 ToGo

濃茶ラテ5g 温 冷 770 ToGo

濃茶ラテ6g 温 冷 770 ToGo

Rich MATCHA Latte　No.3〜6
Guests can choose the amount of matcha from 3g~6g.

茶筅で点てた濃い抹茶をミルクに加えたラテ。
グラムを選んでお好みの“マイ濃茶ラテ”をどうぞ！

ほうじ茶 Roasted Green Tea

ほうじ茶ラテ 温 冷 660 ToGo

Roasted Green Tea Latte

強く焙煎したほうじ茶の葉をたっぷり使用し濃く浸出させました。
ほうじ茶の香ばしい香りと牛乳の甘味をお楽しみください。

和紅茶 Japanese Black Tea

和紅茶ラテ 温 冷 660 ToGo

Japanese Black Tea Latte

たっぷりの茶葉を濃く浸出させた和紅茶の華やかな香りや優しい味わいに牛乳の甘みが良く合います。後味がさっぱりとしたラテ。

1899日本茶ソーダ Japanese Tea Soda



抹茶 MATCHA

抹茶ソーダ 660 ToGo

MATCHA Soda

抹茶のほろ苦さと香り、炭酸の爽やかさがマッチした
甘くない新感覚のソーダです。

緑茶 Green Tea

深蒸し煎茶ソーダ オススメ！ 660 ToGo

Deep-Steamed Green Tea Soda

1899オリジナルの『六煎茶』を使用した甘くないソーダです。
六煎茶ならではの上質な旨みと優しい渋みでさっぱりとお楽しみいただけます。

べにふうき緑茶ソーダ 660 ToGo

BENIFUUKI Green Tea Soda

花粉症状を和らげる効果が期待できる『メチル化カテキン』を多く含んだ品種のお茶です。
飲みやすく、炭酸と合わせてご用意いたしました。

ほうじ茶 Roasted Green Tea

ほうじ茶ソーダ 660 ToGo

Roasted Green Tea Soda

ほうじ茶の香ばしい香りやほのかな苦みをソーダで
ドライにお楽しみください。

ほうじ茶ソーダ（ゆず＆生姜） 710 ToGo

Roasted Green Tea Soda with Yuzu & Ginger Confiture

ほうじ茶ソーダと、コンフィチュールのほのかな甘味を
お楽しみください。

和紅茶 Japanese Black Tea

和紅茶ソーダ 660 ToGo

Japanese Black Tea Soda

和紅茶の華やかな香りと優しい味わいのソーダ。

和紅茶ソーダ（ゆず＆生姜） オススメ！ 710 ToGo

Japanese Black Tea Soda with Yuzu & Ginger Confiture

和紅茶ソーダと、コンフィチュールのほのかな甘味を
お楽しみください。

20261102

お茶を通じてつながる　Connecting Through Japanese Tea

使われているお茶の多くは、狭山 お茶のマルミヤ宮野園から届きます。
1899のお茶を語るときには欠かせない、宮野さんからのメッセージをご紹介。

お茶は単なる飲みものではありません。
値段が高いお茶が美味しいのではなく誰と楽しむか、どのように楽しむか、
それが一番大切だと思います。
お茶を淹れ、会話を楽しむ時間をつくる、自分自身を見つめ直す、
そんな時間を作るツールとしてのお茶をお届けできればと思ってます。
忙しい時代だからこそ、あえてお茶を淹れる時間を作ることで、
皆様の生活が豊かになることを願っております。



有限会社宮野園
宮野 圭司氏

日本茶インストラクター
日本茶普及協会茶育インストラクター
全国茶商工業協同組合連合会認定 茶匠
全国手もみ茶振興会 認定教師
Happy Tea Time Creator RE:OCHANOMA　project(お茶の間復活プロジェクト)代表