

hitsujiya

ひつじ屋コーヒー coffee hot 440円 ラージサイズ 490円 ice 500円

安曇野の美味しい水で丁寧に淹れるコーヒーをどうぞ。コーヒー豆は、お知り合いが松本で営む焙煎工房 Lauraさんから仕入れています。



冬のカフェオレ cafe au lait hot 520円 ice 550円

カフェオレに適した豆をふんだんに使い、まろやかに甘い香りの味わい深いカフェオレに仕上げました。

アールグレイ紅茶 earl grey tea hot 440円 ice 500円

インド南部の高山にある有機茶園で育てられた茶葉を天然のベルガモットで香りづけしたオーガニックアールグレイです。

NEW 黒みつきなこラテ brown sugar soybean latte hot 530円

黒みつときなが大好きな人に捧ぐ。葛粉を使ってとろみをつけていて、それがなんだか温まるような・・・。



NEW ひつじ屋自家製 じゃがいものポタージュ potato potage hot 550円

シンプルな素材を組み合わせ、優しい味わいのスープに仕上げました。「おまけ」のクラッカー（ときどきグリッシーニ）付き。こちらも自家製です。



チャイ ひつじ屋オリジナルブレンド chai tea hot 530円

インドでは、列車に乗ると「ちゃ〜いちゃいちゃいちゃ〜い」としょっちゅう売り子がやってくる国民的飲み物。店主が独自のブレンドでその味わいを再現しました。★ひつじ屋チャイセット発売中（500円＝3杯分入り）。

ほうじ茶豆乳チャイ roasted green tea chai (soy milk) hot 530円

新しいチャイメニュー。ほうじ茶と数種類のスパイスが、相談しながら豆乳の良さを出そうとしているようなお味。ほうじ茶の香ばしさをより感じていただけるように、甘さを控えめにしています。

ミヤモトタミコのムーンパワーティー moonpower tea hot 520円

rooibos tea with ginger, apple juice and 8 herbs - including tulsi, rosehip & camomile
安曇野在住の料理研究家ミヤモトタミコさんが考案したお茶。トゥルシー・ローズヒップ・カモミールなど8種類のハーブに、ルイボスティー、しょうが、町田農園さんのりんごジュースを加えました。★オリジナルムーンパワーティーセット発売中（500円＝3杯分入り）。



ひつじ屋ホームメイド 穂高神社エール craft gingerale ice 530円

しょうが、レモン、はちみつ、そしてカルダモンやクローヴなど数種類のスパイスが織りなす甘く複雑な香り。グラスの底に沈むしょうがもめしあがれ。★温かい『ジンジャーレモンハニー』もあります（490円）。

自然農法のりんごジュース〈ふじ〉 apple juice ice/hot 480円

町田登・幸子さん夫妻が松川村の原野に入植したのは1982年のこと。以来、数えきれない失敗を重ねながら超低農薬りんごに挑み続けてきたふたり。現在40種類ほど育てておられるりんごの中から、全国的に人気の高い「ふじ」を搾った100%ストレートジュースです。

cafe

白玉しるこ sweet red bean soup with rice cake balls 580円

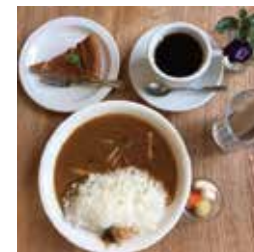
新春恒例の定番メニュー。ある年、映画『めがね』を観てから、店主はあずきを自分でことごと煮るようになりました。もっちり可愛い白玉と一緒にめしあがれ。



オーガニックコシヒカリのベジカレー organic rice & curry 800円

長野県大町市の木崎湖畔で米作りを始めた本郷毅史・麻梨子夫妻（水辺農園）が育てる無農薬栽培天日干しコシヒカリを丁寧に炊き上げました。カレーは「肉」「卵」「乳」など動物性食品を含んでいませんので、ヴィーガンの方も安心して召し上がりいただけます。化学調味料などの添加物も使用していません。

★（おひとりで）お好きな飲み物とセットでご注文いただくと 800円→650円 になります。
When ordered with a drink, 800yen→650yen.*



ひつじ屋名物 カレーうどん japanese curry noodles 800円

鰹と昆布のだしを効かせたほのかに甘いスープとあつあつおあげ、きのこにネギ、そしてシコンうどんのハーモニー。化学調味料無添加。栗林豆腐店さん（大町市）の「あげ」に変更して、さらにボリュームアップしました。

★（おひとりで）お好きな飲み物とセットでご注文いただくと 800円→650円 になります。
When ordered with a drink, 800yen→650yen.*



ひつじ屋自家製 ベイクドチーズケーキ baked cheesecake 450円

新鮮な卵の良い香り、濃厚なクリームチーズとサワークリームのコクをお楽しみください。卵やミルクの味わいを感じていただけるように、バニラエッセンスなどの香料を使わずに作っています。

★（おひとりで）お好きな飲み物とセットにすると 450円→350円 になります。
When ordered with a drink, 450yen→350yen.*



自家製 山のおやき oyaki (grilled vegetable dumpling) 1個 390円

おやきは信州を代表する伝統的なスロウフード。焼きたてのおいしさをどうぞ。長野県産の香り豊かな地粉（中力粉）を使い、外はカリッと香ばしく、中身の「あん」は、添加物を入れない身体に優しい味に仕上げています。

① カレーサモサ …じゃがいもと玉ねぎを炒めてカレーの味付けをほどこしました。
curry samosa

② 黒糖さつまいも …ほくほく甘いさつまいもと黒糖、ほんのちよっぴりラム酒のハーモニー。
sweet potato ※ラム酒は加熱するのでアルコール分はほとんど残りません。

★焼き上がるまでに10分ほどお時間をいただきます。どうぞご了承ください。(Takes 10 minutes)

★お得な「おやきとお茶のセット」をどうぞ。お好きなおやき&有機三年番茶 hot=680円です。
oyaki + roasted green tea set = 680yen



Veg Everything on the menu except japanese curry noodles is vegetarian.

*In order to qualify for the drink set price, both the food and the drink should be consumed by the same person.

ID hitsuji50 or hitsuji24 PASSWORD hitsujiya
営業時間 10:00~17:00 (水・木曜休み)