

menu

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



初夏のカフェオレ cafe au lait hot 490円 ice 530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。

高山育ちのオーガニック茶葉 アールグレイ紅茶 earl grey tea hot 440円 ice 490円

インド南部の高山にある茶園で育てられたオーガニックの茶葉を使用。天然のベルガモットで繊細に香りづけされた最上級のアールグレイをお楽しみください。



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」としよ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）。

ミヤモトタミコのムーンパワーティー moonpower tea hot 500円

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）。

NEW 自家製 ひつじ屋クラフトコーラ craft cola ice 530円

レモン、スパイスとハーブ、そしてキャラメル。優しく自然な味わいの自家製コーラです。余計な添加物は一切使っていません。安曇野在住の料理研究家ミヤモトタミコ様の談話「クローブ、シナモン、ブラックペッパーは身体を温めるので、冷たい飲み物であっても身体を冷やさない」

NEW 梅とりんご酢の爽やかサイダー plum and apple vinegar soda ice 520円

お知り合いの細川さんのお宅（安曇野市穂高有明）で手摘みした梅をシロップ漬けたものに、りんご酢と炭酸水を加えました。酸っぱさが身体中にしみわたり、活力を与えてくれるスーパー健康ドリンクです。

ひつじ屋ホームメイド 穂高神社エール 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ブ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〈ミックス〉 apple juice ice 450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、15種類ほどを擇って作られているのが、この「ミックスりんごジュース」です。

NEW 安曇野穂高の地ビール〈アルトタイプ〉 Azumino local beer 680円

赤褐色の力強い色合いとキャラメル麦芽の甘い香り、ホップのすっきりした苦味が調和する安曇野の地ビール。330ml 瓶入り。

menu

Veg 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、そしてシコシコ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) 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。



Veg 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) 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。



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

濃厚なクリームチーズがベースの生地を、低温でじっくりと焼き上げました。サワークリームを入れ、さっぱりとした酸味を出しています。

★(おひとり) お好きな飲み物とセットにすると 450円→350円 になります。



Veg 北アルプス牧場のアイスクリーム【ミルク or わさび】 icecream 450円

名物のソフトクリームで知られる北アルプス牧場（安曇野市穂高有明）。その濃厚なミルクの味わいをそのまま生かし、美味しいアイスクリームができあがりました。

★(おひとり) お好きな飲み物とセットでご注文いただくと 450円→350円 になります。

Veg 自家製 山のおやき oyaki (grilled flour dumpling with vegetables) 1個 390円

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

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、添加物を入れない優しい味わいです。

★焼き上がるまでに10分ほどお時間をいただきます。ご了承ください。

★お得な「三年番茶セット」をどうぞ。お好きなおやき&有機三年番茶=650円です。



● ベジタリアン対応メニューです

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