

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さんから仕入れてます。



春のカフェオレ 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、まる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。
★牛乳を豆乳に変えることができます。お気軽にお申し付けください。

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 520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 520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してあげよ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くため、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 490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）。

ひつじ屋自家製 じゃがいものポタージュ potato potage hot 530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」のクラッカー付き。こちらも自家製です。

いちごとバナナの豆乳スムージー soy milk strawberry smoothie ice 520円

いちごは安曇野なないろ農園さんのものを使用。いちごに含まれる糖質は、脳を活性化させ効果があります。豆乳との相性が良いバナナを加え飲みやすいスムージーに仕上げました。バナナはすぐにエネルギーになるので、ごはん代わりの1杯としてもおすすめします。

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〈ミックス〉 apple juice ice/hot 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種類ほどを搾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。

menu

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。



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お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おりません。

★(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。



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。



自家製 山のおやき oyaki (grilled flour dumpling with vegetables) 1個 380円

①●カレーサモサ curry samosa
②きんぴらごぼう chopped cooked vegetables

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)