

hitsujiya

NEW ハムとチェダーチーズのベーグルサンド bagel sandwich 580円

自家製ベーグルの原材料は、長野県産小麦粉、白神こだま酵母、きび砂糖、塩。そして安曇野の美味しい水。ロースハム、チェダーチーズ、レタスをはさみ、シンプルな味付けのベーグルサンドをつくりました。

- ★(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 580円→480円 になります。
When ordered with a drink, 580yen→480yen.*



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味に仕上げました。
curry samosa oyaki
 - ② きんぴらごぼう … ごぼうとにんじんをたっぷり入れて、優しい甘辛しょうゆ味のおやきです。
chopped cooked vegetables
- ★焼き上がるまでに 10 分ほどお時間をいただきます。(Takes 10 minutes)
 - ★お得なセットをどうぞ。お好きなおやき & 有機三年番茶 hot=680円です。



ひつじ屋名物 カレーうどん japanese curry noodles 850円

知る人ぞ知る人気メニュー。かつお節と昆布のだしを効かせたほのかに甘いスープ、風味豊かな栗林豆腐店さん(大町市)の厚揚げ、長野県産エリンギに長ネギ、そしてシコシコうどんのハーモニー。化学調味料無添加。

- ★(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 850円→680円 になります。
When ordered with a drink, 850yen→680yen.*



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.*



北アルプス牧場のアイスクリーム ^{milk}【ミルク or ^{wasabi}わさび】 icecream 480円

名物のソフトクリームで知られる北アルプス牧場さん(安曇野市穂高有明)から、その濃厚なミルクの味わいを生かした美味しいアイスクリームを仕入れました。

- ★(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 480円→380円 になります。
When ordered with a drink, 480yen→380yen.*



cafe

ひつじ屋コーヒー coffee hot 470円 ラージサイズ 500円 ice 530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。



秋のカフェオレ cafe au lait hot 530円 ice 550円

カフェオレに適した豆をたっぷり使い、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。

アールグレイ紅茶 earl grey tea hot 470円 ice 530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アールグレイ紅茶です。



チャイ ひつじ屋オリジナルブレンド chai tea hot/ice 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です。店主が独自のブレンドでその味わいを再現しています。今シーズンよりアイスチャイも始めました。

NEW バナナとカルダモンのラッシー banana lassi ice 530円

ラッシーはインドでよく飲まれているヨーグルトドリンクです。その味わいをベースに、バナナを加えて飲み応えをアップ。カルダモンならではの香りを付けて、清涼感のある飲みものに仕上げました。



ひつじ屋クラフトコーラ azumino craft cola ice 530円

レモン、数種類のスパイスとハーブ、そしてカラメル。余計な添加物を使わないレシピでつくっています。さまざまなスパイスやハーブを加えて、優しく自然な味わいのコーラに仕上げました。

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

穂高神社公認のクラフトジンジャーエール。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。温かい『ジンジャーレモンハニー』もあります(500円)。



自家製 梅とりんご酢の爽やかサイダー plum and apple vinegar soda ice 530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にして、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健康ドリンクです。

自然農法のりんごジュース〈ふじ〉 apple juice ice 490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種類ほど育てていらっしゃるりんごの中から、全国的に人気の高い「ふじ」を選った100%ストレートジュースをどうぞ。

安曇野穂高の地ビール〈アルトタイプ〉 azumino local beer 690円

赤褐色の力強い色合いとカ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です。330ml 瓶入り。