

menu

ひつじ屋コーヒー coffee hot 420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 420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。

ひつじ屋ホームメイド 穂高神社エール gingerale ice 520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。カップ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 (480円)。



NEW 梅とりんご酢の爽やかサイダー plum and apple vinegar soda ice 480円

穂高有明、細川さんのお宅で手摘みした梅のシロップ漬けに、りんご酢と炭酸水を加えました。酸っぱさがしみわたり、身体に活力を与えてくれます。

チャイ ひつじ屋オリジナルブレンド chai tea hot 510円

ひつじ屋定番のメニュー。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。★ひつじ屋チャイセット発売中 (480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 480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。トウルシー (ホーリーバジル)・ローズヒップ・カモミールなど9種類のハーブに、ルイボスティー、しょうが、りんごジュースをミックスしました。★オリジナルムーンパワーティーセット発売中 (480円=3杯分入り)。

自然農法のりんごジュース《グラニースミス 100%ストレート》 apple juice ice 440円

GRANNY SMITH (グラニースミス) は、1868年オーストラリアの「スミスおばあちゃん」によって発見されたと伝えられる青いりんごです。この品種に出会った町田さん夫妻 (北安曇郡松川村) が、極限まで農薬の使用を抑えた栽培を長年にわたり続けてきました。

安曇野穂高の地ビール (アルトタイプ) Azumino local beer 660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。330ml 瓶入り。

◎金額表示は「税込」です。

menu

信州産無農薬栽培コシヒカリのベジカレー【きのこ&ひよこ豆】 organic rice & curry 800円

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。カレーは動物性原料を含んでおりませんのでベジタリアンの方で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一切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→680円 になります。

自家製 黒糖チーズケーキ baked cheesecake with brown sugar 350円

沖縄産の黒糖をたっぷり使い、濃厚なチーズケーキを焼いています。永く続けている定番メニュー。※生地の中に「くるみ」が入っています。



安曇野産の『ふじ』を使っています りんごタルト apple tart 400円

市内で農業のかたわら、和食レストラン「かわきた」をいとなむ津村寿美さんに作っていただいています。材料を吟味した、優しい味わいのりんごタルトをどうぞ。

北アルプス牧場のアイスクリーム【ミルク味】 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)。その濃厚なミルク味そのままに、美味しいアイスクリームができあがりました。

★(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 450円→350円 になります。

長野県産小麦粉から作る 自家製 おやき oyaki (grilled flour dumpling with vegetables) 1個 350円

- ① カレーサモサ curry samosa
- ② なす味噌炒め eggplant and miso stir-fry

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、中はふんわり自然な味わいです。昨シーズンより粉の一部を友人の増田望三郎 (安曇野地球宿) が育てる「伊賀筑後オレゴン」に変更、さらに深い風味が加わりました。

※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。好きなおやき&三年番茶=580円です。



◎金額表示は「税込」です。



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