

hitsujiya

ひつじ屋コーヒー coffee hot 470円 Large size 530円 ice 530円
安曇野の美味しい水で淹れるコーヒーをどうぞ。豆は松本の自家焙煎専門店 Lauraさんから仕入れています。



hot coffee

春のカフェオレ cafe au lait hot 530円 ice 550円
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 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 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ました。★「砂糖なし」をご希望の方はお申し付けください。

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味です。ほうじ茶の香ばしさを、どうぞおたのしみください。★「砂糖なし」をご希望の方はお申し付けください。



brown sugar latte

黒みつきなこラテ brown sugar soybean latte hot 550円
黒みつきなこが大好きな人に捧ぐ。葛粉を使ってとろみをつけていて、それもまた良い感じです。

自家製 じゃがいものポタージュ potato potage (milk or soymilk) 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。ベースとして「牛乳 or 豆乳」いずれかをお選びください。「おまけ」のグリッシーニも自家製です。



gingerale

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です。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。温かい『ジンジャーレモンハニー』もあります (500円)。

ミヤモトタミコのムーンパワーティー moonpower tea hot 530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스티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)。

自然農法のりんごジュース〈ふじ〉 apple juice ice/hot 500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」を搾った100%ストレートジュースをどうぞ。寒い日には「hot」もおすすすめです。

cafe

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

ひつじ屋で密かに人気のメニュー。かつお節と昆布のだしを効かせたほのかに甘いスープ、栗林豆腐店(大田市)のぶ厚く風味豊かな油揚げ、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。化学調味料無添加です。

★(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. *



NEW 自家製 レモンケーキ lemon cake 480円

レモン果汁をたっぷりしみ込ませたジューシーなケーキです。ジュワツとあふれる果汁感をお楽しみください。

★(おひとりで) お好きな飲み物とセットにすると 480円→380円 になります。
When ordered with a drink, 480yen→380yen. *



NEW 自家製 安曇野平飼い卵のプリン custard pudding 480円

地元有明山農場(安曇野市穂高有明)の新鮮な平飼卵をたっぷり入れて焼きました。ほろにがカラメルと、素朴で風味豊かなたまごの味のプリンがよくあいます。

★(おひとりで) お好きな飲み物とセットにすると 480円→380円 になります。
When ordered with a drink, 480yen→380yen. *



Veg 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 … ごぼうとにんじんがたっぷり。優しい甘辛しょうゆ味のおやきです。
stir-fried carrot and burdock root

★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。

oyaki & roasted green tea set = 680yen



Veg すべてベジタリアン対応メニューです(カレーうどんには「かつおぶし」を使用しています)。

Everything on the menu except japanese curry noodles is vegetarian. (Japanese curry noodles have a fish stock base)

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

Free WiFi ID hitsuji50 or hitsuji24
PASSWORD hitsujiya

営業時間 10:00~17:00 水・木曜休み