

menu

ひつじ屋コーヒー coffee hot 430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。



秋のカフェオレ [牛乳 or 豆乳] 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 430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 [牛乳 or 豆乳] 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 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 (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 (500円=3杯分入り)。

NEW ひつじ屋自家製 じゃがいものポタージュ potato potage hot 530円

寒くなってきたら、これがメニューに加わります。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」にグリッシーニ (またはクラッカー) もついています。こちらも自家製。ぼりぼり食べてください。ぼりぼり。



自家製 ひつじ屋クラフトコーラ craft cola ice 530円

レモンと数種類のスパイス、ハーブ、そしてカラメル。優しく自然な味わいのコーラに仕上げました。香料など余計な添加物は一切使っていません。テーマは『子どもに飲ませたいコーラ』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 (グラニースミス) apple juice ice 450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りんご。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 680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。

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。

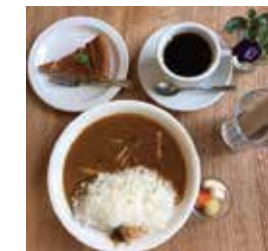
★(おひとりで) お好きな飲み物とセットでご注文いただくと 800円→650円 になります。



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穀史・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い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いません。

★(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 紅玉りんごタルト apple tart 480円

信州はりんごの季節。その恵みをたっぷり使って、タルトを焼き上げました。りんごの酸味とアーモンドクリームのおいしい甘みがマッチして、秋らしい深みのある味わいになっていると思います。

★(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。



自家製 黒糖チーズケーキ baked cheesecake with brown sugar 450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。

★(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。



山のおやき 長野県産小麦粉で作る自家製おやき 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 ③ ●さつまいもスイーツ sweet potato

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。

※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=600円です。



きんぴらごぼう