

hitsujiya

ひつじ屋コーヒー coffee hot ¥480 Large size ¥530 ice ¥530

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

初夏のカフェオレ cafe au lait hot ¥530 ice ¥550

カフェオレを淹れるのに適した豆を厳選し、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 ¥480 ice ¥530

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。



earl grey tea

チャイ ひつじ屋オリジナルブレンド chai tea hot/ice ¥530

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。※「砂糖なし」をご希望の方はお申し付けください (hotのみ)。
★オリジナル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/ice ¥530

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ゆっくりお楽しみください。※「砂糖なし」をご希望の方はお申し付けください (hotのみ)。

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

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)。



craft gingerale

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。



plum and apple vinegar soda

自然農法のりんごジュース (ふじ) apple juice ice ¥500

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、全国的に人気の品種「ふじ」を搾った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

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。

cafe

ひつじ屋名物 カレーうどん japanese curry noodles ¥880

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(大町市)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。

★(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 ¥880→¥700 になります。
When ordered with a drink, ¥880→¥700.*



japanese curry noodles

NEW 自家製 レモンケーキ lemon cake ¥480

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。ジュー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→¥380 になります。
When ordered with a drink, ¥480→¥380.*



lemon cake

NEW 北アルプス牧場のアイスクリーム 【ミルク・わさび】 milk wasabi icecream 490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、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ています。

★(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 490円→390円 になります。
When ordered with a drink, 490yen→390yen.*



icecream

Veg 自家製 山のおやき oyaki (grilled vegetable dumpling) 1個 ¥390

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 vegetables (carrot and burdock root) with soy sauce

★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です。
oyaki & roasted green tea set = ¥680



oyaki

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 Wi-Fi ID hitsuji50 or hitsuji24
PASSWORD hitsujiya

営業時間 10:00~17:00 水・木曜休み