

# menu

ひつじ屋コーヒー coffee hot 440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。



秋のカフェオレ cafe au lait hot 490円 ice 550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。

アールグレイ紅茶 earl grey tea hot 440円 ice 490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繊細に香りづけしたオーガニックアールグレイです。



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」としよっちゅう売り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)。



自家製 ひつじ屋クラフトコーラ craft cola ice 530円

レモン、スパイスとハーブ、そしてカラメル。余計な添加物は使わずに、優しく自然な味わいのコーラをつくりました。

自家製 梅とりんご酢の爽やかサイダー plum and apple vinegar soda ice 520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たものに、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。



ひつじ屋ホームメイド 穂高神社エール craft 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 480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 (町田農園=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、安曇野で最初の地ビールです。330ml 瓶入り。

# menu

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「肉」「卵」「乳」など動物性食品を含んでいませんので、ヴィーガンの方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。



ひつじ屋自家製 ベイクドチーズケーキ baked cheesecake 450円

新鮮な卵の良い香り、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。

★(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。



NEW 自家製 有明山農場の平飼いたまごをたっぷり使ったプリン custard pudding 480円

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。ほろにがいカラメルと、ちょっと懐かしいようなたまご味の硬めプリンのハーモニー。

★(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。



北アルプス牧場のアイスクリーム 【ミルク or わさび】 milk wasabi 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)。その濃厚なミルクの味わいをそのまま生かして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。

自家製 山のおやき oyaki (grilled flour dumpling with vegetables) 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 (中力粉) 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です。

① カレーサモサ … じゃがいもと玉ねぎを炒めてカレーの味付けをほどこしました。  
curry samosa

② なすみそ … なすと玉ねぎ。シンプルな材料を信州産の味噌などでシンプルに味付けしました。  
eggplant and miso stir-fry

★焼き上がるまでに 10分ほどお時間をいただきます。どうぞご了承ください。

★お得な「おやき&番茶セット」をどうぞ。好きなおやき&有機三年番茶 hot=650円です。

