

# hitsujiya

ひつじ屋コーヒー coffee hot 470円 ラージサイズ 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。



冬のカフェオレ 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ています。今シーズンよりアイスチャイも始めました。

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お味。ほうじ茶の香ばしさをより感じていただけるように、甘さを控えめにしています。



brown sugar latte

黒みつきなコラテ brown sugar soybean latte hot+550円  
黒みつときな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。

**NEW** 自家製 じゃがいものポタージュ potato potage (milk or soymilk) hot+580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。

ミヤモトタミコのムーンパワーティー moonpower tea hot+520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、ルイボスティー、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〈ミックス〉 apple juice ice/hot 490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種類ほど育てておられるりんごの中から、紅玉やつがるなど15種類ほどを搾って作られているのが、この「ミックスりんごジュース」。寒い日には「hot」もおすすめです。

**NEW** ホットワイン hot wine hot 580円  
赤ワインとオレンジジュースをミックス、香り豊かな数種類のスパイスとハーブを加えて煮出しました。身体が芯から温まります。

# 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** ココナッツミルクと白玉のおしるこ 600円

Oshiruko [sweet red bean soup made with coconut milk with rice cake balls]

ココナッツミルクとあずきの相性の良さをおたのしみください。うれしい白玉が入っています。

★(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 600円→500円 になります。  
When ordered with a drink, 600yen→500yen. \*



自家製 黒糖ベイクドチーズケーキ baked cheesecake 480円

安曇野産の新鮮な卵の香り、風味豊かな黒糖を使ったコクのある味わい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. \*



**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。

**NEW** ① かぼちゃバター … 北海道産のホクホクかぼちゃがたっぷり入った冬の味わい。  
pumpkin oyaki

② 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

**NEW** ③ 野沢菜 … 冬の信州といえば、野沢菜漬。ひつじ屋自家製の野沢菜漬が詰まっています。  
nozawana, local green leafy vegetable grown in nagano prefecture

★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。好きなおやき&有機三年番茶 hot=680円です。



**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.

ID hitsuji50 or hitsuji24  
PASSWORD hitsujiya

営業時間 10:00~17:00 水・木曜休み