

# menu

ひつじ屋コーヒー coffee hot418円(税込) ラージサイズ Large hot495円 ice495円

安曇野が誇る美味しい水で丁寧に淹れるコーヒーをどうぞ。コーヒー豆は友人が松本で営む焙煎工房「Laura」より仕入れています。



春のカフェオレ cafe au lait hot495円 ice528円

カフェオレに適した豆をふんだんに使い、まる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 hot418円 ice473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 chai tea hot517円

ひつじ屋カフェの定番メニュー。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です。★ひつじ屋チャイセット発売中。3杯分入り 432円。  
☆チャイに入れる牛乳を、豆乳に変えることができます。お申し付けください。

ミヤモトタミコのムーンパワーティー moonpower tea hot473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（3杯分入り 432円）。



ひつじ屋自家製 じゃがいものポタージュ potato potage hot495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。おまけの自家製クラッカーもうれしい。

ひつじ屋ホームメイド 穂高神社エール《穂高神社公認飲料》 gingerale ice517円

これ以上のジンジャーエールがあるのなら、それは何丁目何番地で売られているのか…。店主がインドで磨きをかけた黄金色のジンジャーエール。温かい『ジンジャーレモンハニー』もあります（473円）。



自然農法のりんごジュース [グラニースミス 100%] apple juice ice440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）が極限まで農業の使用を抑えた栽培を長年にわたり続けてきました。

**NEW** りんごとバナナの豆乳スムージー soy milk smoothie ice 470円

豆乳を使ったヘルシーメニュー。トッピングされているのは、西嶋果園さん（安曇野市堀金）が作っている「ふじ」のりんごチップスです。商品にならない「割れ品」をわけていただき利用しています。

◎金額表示は「税込」です。テイクアウトの場合は税率が異なるため別価格となります。

# menu

ひつじ屋名物 カレーうどん japanese curry noodles 770円(税込)

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。今シーズンより栗林豆腐店さん(大町市)の「あげ」に変更してさらにボリュームアップ。

★(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 770円→605円 になります。



信州産きのことひよこ豆入り ベジタリアンカレー organic rice & curry 770円

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。カレーは動物性原料を含んでおり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おりません。

★(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 770円→605円 になります。



《春の新メニュー》ホットサンド" toasted sandwich 380円

今シーズンはホットサンドにチャレンジしています。バナナとピーナッツバターのみ組み合わせは、高野文子の漫画に昔出てきた（ホットサンドではありませんが）ことがあり、それを真似てよく食べていました。

① バナナ&ピーナッツバター ② 第2弾近日発売  
banana & peanut butter



自家製 黒糖チーズケーキ baked cheesecake with brown sugar 418円

沖縄の西表島に住む友人（大浜もえさん・大町市美麻出身）が毎年送ってくれる黒糖をたっぷり使って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。

★(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 418円→318円になります。



長野県産小麦粉から作る ひつじ屋自家製 おやき oyaki (grilled flour dumpling with vegetables) 1個 319円

① カレーサモサ ② きんぴらごぼう  
curry samosa chopped cooked vegetables

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。今シーズンより粉の一部を友人の増田望三郎（安曇野地球宿）が育てる「伊賀筑後オレゴン」に変更、さらに深い風味が加わりました。

※焼き上がるまでに10分ほどお時間をいただきます。あらかじめご了承ください。

★お得な「三年番茶セット」をどうぞ。好きなおやき&三年番茶=550円です。



◎金額表示は「税込」です。テイクアウトの場合は税率が異なるため別価格となります。

Free Wi-Fi ID hitsuji50 or hitsuji24 PASSWORD hitsujiya 営業時間 10:00~17:00 (水・木曜休み)