

# menu

ひつじ屋コーヒー coffee hot380円+税 TAX ラージサイズ Large hot450円+税 TAX ice450円+税 TAX

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」より仕入れてます。



夏のカフェオレ cafe au lait hot450円+税 TAX ice480円+税 TAX

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 hot380円+税 TAX ice420円+税 TAX

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 hot470円+税 TAX

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 ¥400+税。



NEW夏の名物 すいかジュース fresh watermelon juice ice¥470円+税 TAX

今年も幸せな季節の始まりです。友人の土肥寛幸・嘉恵夫妻（土肥農園＝松本市波田）から仕入れた『どすいか』をそのままジュースに。何も加えていないのに、超ど級のこの甘さ！実感してください。☆『どすいか』全国発送承っております。

安曇野地球宿から届いた無農薬の ブルーベリージュース fresh blueberry juice ice¥470円+税 TAX

市内で『安曇野地球宿』を営む友人、増田望三郎さんが育てた無農薬栽培のブルーベリーをそのままミキサーにかけてジュースにしました。※少量のりんご果汁とレモン果汁を加えて作っています。



ひつじ屋ホームメイド 穂高神社エール《穂高神社公認》 gingerale ice470円+税 TAX

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（420円+税）。

梅とりんご酢の爽やかサイダー plum and apple vinegar soda ice440円+税 TAX

手摘みした梅の自家製シロップにりんご酢を加え、さわやかな飲み物に仕上げました。酸っぱさが身体にしみわたり、元気を与えてくれます。

りんごジュース《ふじ・果汁100%ストレート》 apple juice ice400円+税 TAX

安曇野松川村、帯刀（おびなた）農園さんのりんごジュースです。「ふじ」の優しい甘さと酸味をお楽しみください。

安曇野穂高の地ビール〈アルトタイプ〉 Azumino local beer 600円+税 TAX

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

無農薬栽培コシヒカリ100% 信州産きのごとひよこ豆のカレー organic rice & curry 700円+税 TAX

安曇野に移住した新規就農者・秋吉清一郎さんが育てる無農薬有機栽培の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ってありません。

★(おひとり) お好きな飲み物とセットでご注文いただくと 700円→580円+税 TAX になります。



NEWひつじ屋自家製 ベーグルサンド bagel sandwich

農業を使わずに育てられた国産小麦粉ゆめかおり（アオヤギ製粉所＝栃木県下野市）と自然酵母を使って焼いた自家製ベーグルサンドです。

① チキン（蒸し鶏）+ 夏の野菜 単品 ¥450+税 TAX 飲み物と一緒にご注文 ¥350+税 TAX  
steamed chicken + vegetables

② クリームチーズ+いちごジャム 単品 ¥400+税 TAX 飲み物と一緒にご注文 ¥300+税 TAX  
cream cheese + strawberry jam



★ベーグルトーストもあります。自家製イチゴジャムとバター付き 単品 ¥380+税 飲み物と一緒にご注文 ¥280+税

NEW安曇野たまごと牛乳のカスタードプリン creme caramel ¥380円+税 TAX

有明山農場（安曇野市穂高有明）の平飼い新鮮卵をたっぷり使いました。牛乳も地元安曇野産のものを使用。卵の濃厚な風味、ミルクとバニラの香り。少し固めで弾力のある、何だか懐かしいような食感のプリンです。

★(おひとり) お好きな飲み物とセットでご注文いただくと 380円→280円になります。



自家製 黒糖チーズケーキ cheese cake with brown sugar 380円+税 TAX

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です。

★(おひとり) お好きな飲み物とセットでご注文いただくと 380円→280円+税 TAX 円になります。

北アルプス牧場のアイスクリーム【ミルク・わさび・黒豆】 icecream 430円+税 TAX

安曇野名物のソフトクリームで知られる北アルプス牧場。その濃厚なミルク味をそのままに美味しいアイスクリームができあがりました。

★(おひとり) お好きな飲み物とセットでご注文いただくと 430円→330円+税 TAX になります。

長野県産小麦粉から作る、ひつじ屋自家製 山のおやき oyaki (grilled flour dumpling with vegetables) 1個 290円+税 TAX

① カレーサモサ curry samosa ② なす味噌 fried eggplant

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。今年より、粉の一部を安曇野地球宿の増田望三郎さんが育てる「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分ほどかかります。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。お好きなおやき+三年番茶=500円+税 TAX です。