

## Lunch



### お野菜たっぷり サラダ仕立てのスモーブロー

本日の麴スープ／白麴甘酒／本日の野菜の一皿／ドリンク

2,100 (ドリンクなし 1,600)

食後のセットドリンク (珈琲・紅茶・カカオティ・りんごジュース) その他のドリンク 100円引き

スモークバター、ブローパンの意味の意味をもつ、北欧風オープンサンド スモーブロー。  
天然酵母の食パンに「暮らしのピクルス (店内販売中)」とお野菜たっぷり+麴漬けのたまごや  
甘酒ドレッシングなどを使用した自家製発酵調味料でカラダにやさしい一皿です

食後にもう一品

スイーツ +300 / ミニパフェ +900

## Lunch



### 酒粕レーズンバターと バナナソテーのスマーブロー

本日の麴スープ／白麴甘酒／本日の野菜の一皿／ピクルスサラダ／ドリンク

2,100 (ドリンクなし 1,600)

食後のセットドリンク (珈琲・紅茶・カカオティ・りんごジュース) その他のドリンク 100 円引き

天然酵母の食パンに、酒粕レーズンバターとみりんできゃらメリゼしたバナナをトッピング。  
たっぷりの生クリームでお召し上がりいただくデザートタイプのスマーブローです。

食後にもう一品

スイーツ +300 / ミニパフェ +900

## Lunch



### 発酵スパイスカレー

本日の麴スープ／白麴甘酒／本日の野菜の一皿／ピクルスサラダ／納豆麴／ドリンク

2,300 (ドリンクなし 1,800)

食後のセットドリンク (珈琲・紅茶・カカオティ・りんごジュース) その他のドリンク 100 円引き

酒粕や麴で煮込んだマイルドなスパイス感と、酵素玄米の旨味をお楽しみください

食後にもう一品

スイーツ +300 / ミニパフェ +900

## Lunch



### 麴仕込みのハンバーグ

本日の麴スープ／白麴甘酒／本日の野菜の一皿／ピクルスサラダ／納豆麴／酵素玄米／ドリンク

2,300 (ドリンクなし 1,800)

食後のセットドリンク (珈琲・紅茶・カカオティ・りんごジュース) その他のドリンク 100 円引き

トマト味噌の旨味をたっぷり感じられる、やわらかな味わいのハンバーグです

食後にもう一品

スイーツ +300 / ミニパフェ +900

## Lunch



### ハンバーグカレー

本日の麴スープ／白麴甘酒／本日の野菜の一皿／ピクルスサラダ／納豆麴／ドリンク

2,600 (ドリンクなし 2,100)

食後のセットドリンク (珈琲・紅茶・カカオティ・りんごジュース) その他のドリンク 100 円引き

酵素玄米の発酵スパイスカレーとやわらかな味わいのハンバーグを  
付け合わせのお野菜とともにお楽しみください

食後にもう一品

スイーツ +300 / ミニパフェ +900

## Sweets



季節の苺パフェ

1,700

真っ赤に熟した苺をたっぷりを使用した  
苺づくしのパフェです  
クロッカ、アイスクリーム、ゼリーなど  
全て自家製でお作りしています。



バナナパフェ

1,500

フランベしたバナナの甘みと、  
ほろ苦い珈琲ゼリーの絶妙なバランスをお楽しみください。  
クロッカ、アイスクリーム、ゼリーなど  
全て自家製でお作りしています。

季節のミックスフルーツパフェ

1,700

彩り豊かなフルーツが楽しめるフルーツパフェです  
クロッカ、アイスクリーム、ゼリーなど  
全て自家製でお作りしています。



お抹茶アフォガードの珈琲ゼリー

950

珈琲ゼリーと自家製アイスの上に  
熱いお抹茶を注いでいただくアフォガード  
濃厚な抹茶とほろ苦い珈琲ゼリーの味わい

## Sweets

スイーツに添えるフルーツは季節によって変わります。



抹茶のシフォンケーキ

700

ふわふわ、もちり。リピートしたくなる優しい味わいの和風シフォンです。季節のフルーツと生クリームを添えて



塩麴のバスクチーズケーキ

季節の果物とアイス添え

900

塩麴で国産クリームチーズの甘さや深みを引き出しました。きなこ、シナモン、山椒のアクセントをお楽しみください



黒蜜珈琲ゼリー

900

ほろ苦い珈琲ゼリーに、自家製アイスと生クリーム、ナッツを散りばめた贅沢一品



自家培養酵母のスコーンサンド

500

自家培養酵母をつかって焼き上げたスコーンをクリームチーズと季節のフルーツでサンドしました

# Drink

発酵ドリンクをベースにハーブやスパイスをブレンドした  
はしまやオリジナルのドリンクメニュー



## はしまや式 発酵クラフトコーク

すっきりとした甘酒をベースに  
スパイスとハーブをブレンドした  
シトラス香る自家製コーク

Hot/Ice 800



## スパイス・ド・オーレ

スパイス漬けのシロップを  
ミルクで割ったアイズドリンクです

Ice 800



## バナナとカカオニブの 発酵スムージー

酒粕など組み合わせた  
クリーミーでコクのあるスムージー。  
ガラスの縁の塩が味を引き締めます

Ice 900



## 白麹の甘酒

伸びやかな酸味と上品な甘さが  
心地よい白麹のプレーンな甘酒です。  
酒蔵さんがオーガニックのお米から醸す  
上質な白麹を使用しています

Ice 800



## 白麹とりんご

白麹の甘酒に  
ナチュラルなりんごジュースを  
あわせたフルーティーなドリンク

Ice 800



## 白麹甘酒の お抹茶レモネード

白麹甘酒をベースに  
お抹茶をブレンドした  
爽やかな和風ドリンク

Ice 900

店内で白麹を販売しています



# Drink

珈琲 Hot/Ice 600  
神戸、萩原珈琲こだわりの炭火焙煎珈琲。  
口に含むとしっかりと馴染むまろやかさがあり後味もよく、丁寧な手仕事が入品な風味を醸しています。

紅茶 Hot/Ice 600  
ダーズリンをベースにした特製ロイヤルブレンド。香り豊かな、味わい深い紅茶です。

カカオティー Hot/Ice 600  
岡山県矢掛町から「石挽 × カカオ」無添加のこだわり驚きの美味しさを届ける issai. のカカオティ。  
※カカオティのティバッグ（¥540）販売しております。

ウインナー珈琲 800

アイリッシュコーヒー 1,300  
アイリッシュウイスキーと珈琲に生クリームをフロートさせた大人のカクテルです。  
※アルコールが入っています。

お抹茶 Hot/Ice 800

お抹茶ラテ Hot/Ice 850

季節の酵素シロップ 700  
季節の果物をハーブと漬け込んだ自家製酵素シロップ。  
本日のシロップはスタッフにおたずねください。

フルーツビネガー・サワー 700  
お酢の力で身体が潤う爽やかな炭酸ドリンクです。

ストレートりんごジュース 600  
ナチュラルなストレートりんごジュース

# Alcohol

ビール（アサヒ小瓶）	800
ヒューガルデン	950
オレンジハイボール（シングルモルト・グレンモーレンジ）	1,500
ハイボール各種 / バーボン / スコッチ	1,000～
レモンのジン&トニック / ジン・リッキー 添加物不要のナチュラルなトニックウォーターを使用しています	1,200
自家製瀬戸田レモンのリモンチェットロ （ストレート / ハイボール / りんごジュース）	1,000
自家製ほうじ茶のスパイス・ド・ラム	1,000
シャルロッカ（ズブロッカとりんごのカクテル）	1,000
日本酒 / 1グラス	800

／ ピクルス定季便承り中 ／



# Kurashino Pickles

atelier & salon はしまや  
オリジナルピクルス 店内にて販売中

atelier & salon はしまや  
オンラインショップはこちらから ▶▶▶



atelier & salon はしまやでは季節の食材を身体に嬉しい発酵調味料のお酢を使用し、ハーブやスパイスとともに香り豊かにとじこめたピクルスを製造・販売しています。ご自宅用に、お土産としては是非手にとってご覧ください。美味しい食べ方もご案内していますのでお気軽にスタッフまでどうぞ。



## 店内販売商品のご案内

はしまやのサロンで使用している調味料や、白麹、メニューでお召し上がりいただけるドリンクをお持ち帰り用として店内で販売しています。ご自宅でもサロンの味をお楽しみください。



＼白麹を使用した発酵教室も開催／

要冷蔵

白麹 (500g ¥1,300)

ご自宅で、自家製の甘酒・塩麹・醤油麹などを醸していただける白麹です。  
クエン酸を生成するので酸味と旨味が広がります。

要冷蔵

白麹甘酒

(195ml／瓶入り) ¥800

そのままストレートでお飲みいただけます。美しい酸を含み乳酸飲料のような爽やかな味わいで、  
疲労回復、栄養の吸収も良く代謝も高めてくれる「飲む点滴」。

瀬戸内ドライフルーツとあわせて、甘酸っぱくフルーティーなアレンジもおすすめ。

要冷蔵

クラフトコークの素

(195ml／瓶入り) ¥1,600

甘酒ベースにスパイスとハーブをブレンドした「はしまや式 自家製コーク」。炭酸や豆乳、りんごジュースで割ってご自宅で簡単にお楽しみいただけます。

人参とりんごの甘酒ドレッシング

(195ml) ¥1,300

ランチのドレッシングとして提供している、甘酒を使用した風味豊かな人参ドレッシングです。サラダの他、鶏肉や白身魚のソースとしてもご活用ください。



### 名刀味噌本舗（瀬戸内市長船町）

甘味と旨味広がる瀬戸内市長船町のお味噌屋さん。丁寧な麹づくりで、甘酒や味噌、自家製味噌作りのための乾燥麹などを製造されている「まじめなお味噌屋さん」です。

- 生米麹（冬季）1kg ¥1,350
- ひしおの糀 550g ¥980
- 乾燥麦こうじ 500g ¥980
- お味噌 ¥980



### 山近醤油醸造場（瀬戸町）

明治12年創業。岡山県産丸大豆、国産小麦、天日塩のみをつかい、木桶の中で二夏熟成させた昔ながらの自然な風味が特徴のお醤油を製造する山近醤油醸造場。これひとつでお料理の味が変わる、こんな素朴で爽やかでカッコいいお醤油、他にはなかなか見つかりません。

- 鉄次郎 750ml ¥1,230



### 石挽カカオ issai（小田郡矢掛町）

矢掛町で石挽カカオの専門店を営む「Issai」。はしまやでは、カカオの香りが芳ばしくほんのりと甘さを感じる珍しい「カカオティー」を店内でお召し上がりいただけます。甘い余韻の広がりどほかに感じる香ばしさ。リッチなアロマと豊かな風味をご自宅でもお楽しみください。

- カカオティー（ティーバック）¥540



## 石原農園、七草農園、西洋野菜マンジャーレ 他

atelier & salon はしまやでは、岡山県内を中心に自然農法を取り入れた生産者さんの季節の野菜を使用しています。