



atelier & salon  
はしまや



atelier & salon  
はしまや

atelier & salon はしまやでは  
珈琲をはじめ甘酸っぱさが魅力の白麹あま酒など  
こだわりのドリンクと  
自家製の発酵調味料で整えたランチやスイーツを  
お楽しみいただけます。  
築150年の米蔵を再生した趣ある空間で  
心ゆくまでおくつろぎください。





atelier & salon  
はしまや



季節限定メニュー

## いちじくのパフェ

オーガニックで育てられた濃密な味わいのいちじくを  
アールグレイゼリーとホイップ、  
自家製発酵アイスでパフェに仕立てました

1,600

## Lunch



### お野菜たっぷり サラダ仕立てのスモーフロー

本日の麴スープ／白麴甘酒／本日の野菜の一皿／ドリンク

2,300 (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

スモーフロー、プロパンの意味をもつ、北欧風オープンサンド スモーフロー。

天然酵母の食パンに、自家製のピクルス (店内販売中) と、麴漬けたまご、たっぷりのお野菜に自家製発酵調味料の甘酒ドレッシングを使用した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 バナナソテーのスモーフロー

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

2,300 (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

天然酵母の食パンに、酒粕レーズンバターとみりんてキャラメリゼしたバナナをトッピング。たっぷり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モーフローです。

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

2,500 (ドリンクなし 2,000)

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

2,500 (ドリンクなし 2,000)

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

2,800 (ドリンクなし 2,300)

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



### 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。



### お抹茶アフォガートの珈琲ゼリー

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。



### 季節の果実クグロフ ア・ラ・モード

1,500

自家培養酵母で焼き上げた王冠型の焼き菓子クグロフ  
季節の果実たちをたっぷり添えた  
発酵調味料で疲れない旨さのスイーツプレートです。

### 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。

## 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、もっちり。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



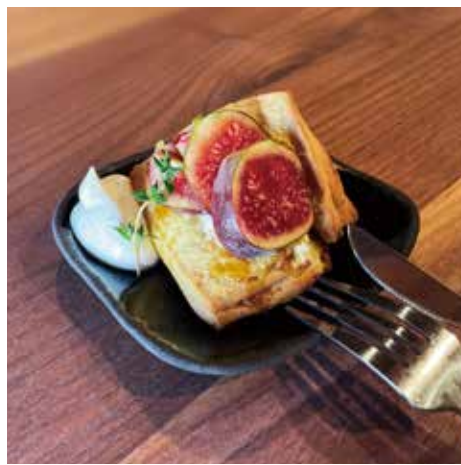
塩麴のバスクチーズケーキ  
季節の果物とアイス添え  
900

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。きなことシナモン、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スドリンクです

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。  
グラスの縁の塩が味を引き締めます

Ice 900



白麴の甘酒

伸びやかな酸味と上品な甘さが  
心地よい白麴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  
上質な白麴を使用しています

Ice 800



白麴とりんご

白麴の甘酒に  
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



白麴甘酒の  
お抹茶レモネード

白麴甘酒をベースに  
お抹茶をブレンドした  
爽やかな和風ドリンク

Ice 900

店内で白麴を販売しています

## Drink

珈琲 神戸、萩原珈琲こだわりの炭火焙煎珈琲。 口を含むとしっかりと馴染むまろやかさがあって後味もよく、丁寧な手仕事で上品な風味を醸しています。	Hot/Ice 600
紅茶 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。	Hot/Ice 600
カカオティー 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. のカカオティー。 ※カカオティーのティバッグ (¥540) 販売しております。	Hot/Ice 600
ウインナー珈琲	800
アイリッシュコーヒー 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。	1,300
お抹茶	Hot/Ice 800
お抹茶ラテ	Hot/Ice 850
季節の酵素シロップ 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。	700
フルーツビネガー・サワー お酢の力で身体が潤う爽やかな炭酸ドリンクです。	700
ストレートりんごジュース ナチュラルなストレートりんごジュース	600

## 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 ／



atelier & salon  
はしまや



*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利用ください。





### 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。甘い余韻の広がりとほの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（ティーパック）¥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。