



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。



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

2,000 (セットドリンク付 2,500)

食後のセットドリンク (珈琲・紅茶・中国茶・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、プロ=パンの意味をもつ、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、自家製のピクルス (店内販売中) と、麴漬けのたまご、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 +400 / ミニパフェ +1,000

Lunch



酒粕レーズンバターと バナナソテーのスモーブロー

本日の麴スープ／白麴甘酒／本日の野菜の一皿／ピクルスサラダ／ドリンク

2,000 (セットドリンク付 2,500)

食後のセットドリンク (珈琲・紅茶・中国茶・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ブローです。

食後にもう一品

スイーツ +400 / ミニパフェ +1,000

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

2,200 (セットドリンク付 2,700)

食後のセットドリンク (珈琲・紅茶・中国茶・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 +400 / ミニパフェ +1,000

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

2,200 (セットドリンク付 2,700)

食後のセットドリンク (珈琲・紅茶・中国茶・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 +400 / ミニパフェ +1,000

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

2,400 (セットドリンク付 2,900)

食後のセットドリンク (珈琲・紅茶・中国茶・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味のハンバーグを
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 +400 / ミニパフェ +1,000

Sweets



バナナパフェ

1,700

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
1,200

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
1,200

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
800

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
心地よい白麴のブレンド甘酒です。
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



atelier & salon
はしまや

Afternoon Tea

発酵アフタヌーンティー

1名様 5,500

季節の果実と発酵調味料で
素材の味わいを楽しむアフタヌーンティー

要予約

2名様以上で前々日までにご予約をお願いします



atelier & salon
はしまや



季節限定メニュー

塩レモンパフェ

レモンガラスのゼリーとヨーグルトの
甘酸っぱく爽やかな
ソルティテイストのパフェです

1,800

Drink

珈琲 Hot/Ice 600
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り後味もよく、丁寧な手仕事が入った上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 650
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。

ウインナー珈琲 800

アイリッシュコーヒーマスター Hot/Ice 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

Drink

中国茶

ジャスミン / 白茶 / 紅茶
ポットサービス 各 600

八宝茶

季節にあわせて八つの高品質な薬膳由来の素材を詰め込んだ、
美と健康により中国茶、八宝茶。
atelier & salon はしまやオリジナルブレンドの八宝茶で、華ぎ調う時間をお楽しみください。

八宝茶 (イートイン)
お湯を足してゆったりと何煎もお楽しみいただけます。

1,000

八宝茶 (お持ち帰り用) 1瓶 800



季節の八宝茶

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

要冷蔵



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 (ティーバック) ¥600



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。



atelier & salon
はしや



季節限定メニュー

塩レモンパフェ

レモンガラスのゼリーとヨーグルトの
甘酸っぱく爽やかな
ソルティテイストのパフェです

1,800