



SEISEN-RYO JERSEY HUT MILK BAR

- **ホット ジャージーミルク** ¥300
 JERSEY MILK HOT
 清泉寮牧場の低温殺菌有機ジャージー牛乳

- **アイス ジャージーミルク** ¥300
 JERSEY MILK 
 清泉寮牧場の低温殺菌有機ジャージー牛乳

- **ホット コーヒー (オーガニック)** ￥300
 COFFEE (ORGANIC) **HOT**
 有機栽培豆をハケ岳の水で抽出

- **アイス コーヒー (オーガニック)** **¥300**
COFFEE (ORGANIC) ICE
有機栽培豆を8ヶ岳の水で抽出

- **ホット ジャージー カフェラテ** **¥400**
 JERSEY CAFE LATTE **HOT**
 有機ジャージー牛乳&有機栽培コーヒー

- **アイス ジャージー カフェラテ** ¥400
 JERSEY CAFE LATTE ICE
 有機ジャージー牛乳&有機栽培コーヒ

- **ホット ジャージー カフェモカ** **¥450**
 JERSEY CAFE MOCHA **HOT**
 有機ジャージー牛乳 & 有機栽培コーヒー&ココア

- **ホット ジャージー ミルクココア** ¥450
 JERSEY MILK COCOA **HOT**
 有機ジャージー牛乳たっぷりのココア

- **紅茶 (オーガニック)** **¥450**
TEA (ORGANIC) **HOT**
● ダージリンエスレート ● アールグレイ

- **ハーブティー (オーガニック)** **¥450**
HERB TEA (ORGANIC) **HOT**
● アフリカンネクター ● ミントメレンゲ

- 冬限定!** **ジャージー ミルク甘酒** **¥380**
 JERSEY MILK "AMAZAKE" **HOT**
 有機ジャージー牛乳と七賢の酒粕でつくった甘酒 ノンアルコール♪【乳】

- **ジャージーミルク プリン** ¥400
 JERSEY MILK PUDDING
 有磯砂糖と黒膏土農協平飼鶏卵使用 清泉寮ソフトクリーム添え 【卵・乳】

- フライドポテト 旨塩** **¥330**
 FRIED POTATOES WITH VEGETABLE UMAMI SALT
 岩塩と野菜の旨味♪ 北海道産じゃがいも使用

- **ジャージーミルクコロッケ** ￥260
 JERSEY MILK KOROKKE
 清泉寮牧場のジャージー牛乳を使った“清泉寮コロッケ”【小麦・卵・乳】

- **ジャージーミルク&チーズコロッケ ¥260**
 JERSEY MILK KOROKKE WITH CHEESE
 チーズハリのジャージーミルクコロッケ 【小麦・卵・乳】

- **清泉寮ビーフコロッケ** ￥260
 SEISEN-RYO BEEF KOROKKE
 清泉寮牧場産ビーフを使った“清泉寮コロッケ”【小麦・卵・乳】

- **清泉寮メンチカツ** ¥290
 MINCED MEAT CUTLET
 清泉寮牧場産ビーフたっぷりのメンチカツ♪【小麦・卵・乳】

- **山賊焼き** FRIED CHICKEN “ SANZOK-YAKI ” ￥420
 松本から塩尻周辺の郷土料理である信州産の鶏の唐揚げ 【小麦】

- オリジナルハンバーガー** **¥860**
 SEISEN-RYO BEEF BURGER
 清泉寮パン工房のミルクパンに清泉寮牧場産ビーフのパテと清里ベーコンをサンド♪ 【小麦・卵・乳】

- 数量限定!** **スパイシーチーズバーガー** **¥900** **HOT** 

SEISEN-RYO SPICY CHEESE BURGER

清泉寮パン工房のミルクパンに清泉寮牧場産ビーフのパテをサンド♪

特製ホットソースで刺激的な美味しさ! 辛さが苦手な方はご遠慮下さい【小麦・卵・乳】

- 山賊焼バーガー メープルソース ¥820**
FRIED CHICKEN BURGER WITH MAPLE SAUCE
山賊焼きを五穀パンズでサンドしたメープルソースのチキンバーガー♪【小麦・卵・乳】

- 山賊焼バーガー タルタルソース ¥960**
FRIED CHICKEN BURGER WITH TARTAR SAUCE
黒富士農場平飼い鶏卵を使った素材にこだわる自家製タルタルソースが美味しい♪【小麦・卵・乳】

- 日替わりバーガー**
TODAY'S BURGER
本日のバーガーはカウンターに掲示しております（品切れの場合もございます）

- 冬限定!** **ジャージー MISO ノードル** **¥1080**
 JERSEY MILK MISO RAMEN
 有職ジャージーミルクと脂性バツグンの味噌ラーメン
 自家製の鶏ガラスープがベースでチャーシューのかわりに自家製ローストビーフをのせまし
 とも**希少なジャージーバター**をココを深めます! **【小麦・卵・乳】**

- 冬限定!** ● **麻辣ジャージー担々ヌードル** ￥1180 **HOT** 

SPICY JERSEY MILK "TANTANMEN" (RAMEN)

麻(花椒)と辣(自家製ラー油)がしっかり効いた本格的な担々麺

辛さの中にもジャージーミルクのコクを感じられ スープまで飲み干したくなる! 1杯です♪

辛さやしびれが苦手な方はご遠慮ください 【小麦・乳】

- **つゆが美味しい うどん**
UDON NOODLE 湯泉亭こだわりのつゆ 【小春】 【トッピングにより】 小春・卵・栗・えび

- たぬき ¥500 ●きつね ¥630
●クロツケ ¥700 ●えび天 (2本) ¥860

- えび天（1本）トッピング プラス ¥200

- **野菜ときのかき揚げうどん** ￥750
VEGE TEMPURA UDON NOODLE
サクサクのかき揚げ♪【小麦・卵・乳】

- 冬限定!** ● **贅沢! 1 枚角煮うどん** ￥1250
UDON NOODLE WITH BIG BRAISED PORK
トトロの角煮を贅沢にも 1 枚乗せました!
温泉卵と混ぜ合わせると マイルドな味わいになります♪ 【小麦・卵】

- 冬限定!** **ジャージーミルククリームのカレーうどん** **¥880**
 JERSEY MILK CURRY UDON NOODLE
 有職ジャージーミルクでつくったふわふわのホワイトソースを からめながらお召し上がりください。
 スープの混ぜ方によって美味しさが変化! 【小麦・卵・乳】

- 冬限定!
生員限定!
 ジャージーミルククリームの
 “チキンカツ” カレーうどん
 ¥1250

JERSEY MILK CURRY UDON NOODLE WITH CHICKEN CUTLET & CHEESE SAUCE

冬限定の人気メニュー「カレーうどん」に 国産のチキンカツ・自家製チーズソースを
 トッピングした 濃厚でボリュームたっぷりのメニューです♪
 【小麦・卵・乳】

- **ジャージーミルククリームの** **¥1280**
冬限定! **“ロースカツ” カレーうどん**
平日限定! JERSEY MILK CURRY UDON NOODLE WITH PORK CUTLET
 冬限定の人気メニュー「カレーうどん」に、国産豚のトンカツをまるまるトッピングしました♪
 お腹も大満足のボリュームです! 【小麦・卵・乳】

- ミニライス** **¥100**
 数量限定! MINI RICE
 めん類のスープで ちょっとだけご飯を食べたい時に♪

- 冬限定!** **数量限定!** **ジャージーミルククリームのかき揚げ** **¥1,250**
 BRAISED PORK BOWL WITH JERSEY MILK CREAM SAUCE
 トロトロのかき揚げを ジャージーミルクのホワイトソース・温泉卵と混ぜ合わせて
 濃厚なお味をお楽しみください♪ **【小麦・卵・乳】**

お食事メニューは十分ご用意しておりますが 売り切れの場合はご容赦下さい

表示価格は全て税込価格となり、「店内でのお食事」と「お持ち帰り」はどちらも同一の税込価格です。（税抜価格は異なります）

ジャージーハット・ミルクバー 営業時間

9:00 ~ 16:30 お食事のオーダーは 10:00 ~ 16:00 です (めん類・丼ぶりは 15:00 まで)

