



梅雨だね。汁だよね。



6月
月替りの
つけ麺

味噌つけ麺

夏のとうもろこし

1. 月替り・季節のつけ麺

[NATSU-MISO] 1玉 / 2玉 1,080円

初夏ならではの美味しいトウモロコシに『京都 石野上撰味噌』を合わせました。トウモロコシの甘みと、お上品な石野味噌さんが奏でるスープに、池村製麺所さんの風味豊かな平打ち特注麺でお楽しみください。トッピングには多量の夏野菜と厚切りスタウト煮を添えました。レンジに付いている焦がし醤油バターと一緒に食べるとな・ん・と・『焼きとうもろこし』に味変します。!!6月も楽しいつけ麺です。



2. 夏の盛り合わせ 380円

ごうや、パプリカ、おくら、そらまめ、スナップエンドウ、かぼちゃ、トマト、ズッキーニ。お野菜を中心にフレッシュな香りや旨みをお楽しみください。お酒のおつまみにもおすすめです。

*仕入れにより入れ替えもごさいます。

NEW!



3. 日本酒 秋鹿

[SAKE AKISHIKA・あきしか]

大阪・能勢町 | Nose-Village OSAKA
農醸一貫造り。土作りから米作りを手掛ける
大阪最北端の酒蔵、秋鹿酒造。

・本日の秋鹿
・純米酒 各種 各-1/2合 90ml 450円
550円
・熟成酒 * たまに限定酒 850円



5. みつかの本気の唐揚げ

[KARA-AGE・からあげ] 4ヶ 380円

味噌とビールで下味をつけた、衣はカリカリ、中ジューシー。みつか坊主特製の唐揚げ。



6. 水餃子

[SUI-GYOZA・すいきょうざ] 3ヶ 380円

麦酢醤油と赤味噌酢、2種類の自家製ダレでいただく水餃子。



お酒と一緒に!

7. STOUT 角煮

[KAKUNI-BOILED PORK・かくに] 沖縄ポーク OKINAWA

・ハーフポンド(225g・1/2 lbs) 900円
・1ポンド(453g・1lbs) 1,600円

箕面ビールの代名詞 SHOUT でゆっくり煮込んだホロホロ角煮です。ハーフポンド(225g)は、2~3名様向き、1ポンド(453g)は4名様以上向きです。

4. 箕面ビール

[MINOH BEER・みのおびー]

大阪・箕面 | Minoh-City OSAKA
タンクで熟成されたビールの味をそのまま堪能できる、キングオブ箕面ビール。

・本日の樽生ドラフトビール 各 [315ml 630円 / 635ml 930円]
・本日の樽生リアルエール 各-330ml 650円

リニューアル新発売! 大阪のお土産にもピッタリ!



発売記念! 3個セット 1,000円

「みつか坊主」と「お味噌屋さん」の運命の出会いから生まれた、味噌プリンがリニューアル! 味噌プリン 各 380円



INTERVIEW

「麺とお味噌で、周りを幸せにする!!」このテーマを基に、2007年10月、大阪は北摂、箕面に「味噌ラーメン専門 みつか坊主」をOPENした、みつか坊主 代表、齊藤光典氏へのインタビューWEB動画企画! ご注文を待っている間にでも、読んでみてください!

第三回 「ラーメンと日本酒の意外な関係」
味噌も日本酒も発酵食品。相性が悪い訳がない!



なぜ秋鹿酒造さんのお酒をお店に置こう?

以前からすごい好きなお酒だったんですが、何も知らないままに置きたくなかったんです。それで、「まずは知ることが始めよう」と。

秋鹿酒造の社長に直談判をして、「お手伝いをさせてください!」って。それが認められ、米作りからお手伝いしてもらいました。と言っても、草抜きとかですけれどね。それで、1~2ヶ月に一回は行かせていただいて、お客さんに自信を持ってオススメできるなあと。

何より、大阪にこんな美味しい日本酒があることを...
ごめんなさい。続きは、mitsukabose.com で配信中!

食べたい。食べたい。ぜんぶ食べたい。



NEW!

8. 冷製味噌ソワーズ2017

[VEGETA-BLUES・やさしみそ] 1,080円

たっぷりの玉ねぎとジャガイモのペーストを『京都 西京味噌』と豆乳でクリーミーなスープに仕上げました。トッピングには、夏野菜と蒸し鶏のテリヤクを添えて、アクセントには風味豊かな、おネギのソースを合えました。おネギのソースをあわせました。麺は特級粉を使用した池村製麺さんの平打ち麺を使用しています。



NEW!

9. 夏の野菜の味噌らーめん

[VEGETA-BLUES・やさしみそ] 1,000円

じゃがいもや枝豆等、数種類の野菜をじっくりと煮込むことで、旨みたっぷりの『ベジミソ』らーめんができました。スープまで飲み干せる、体に優しいらーめんです。* 蒸しどろりトッピング 200円



10. 焦がし味噌 北海道

[HOKKAIDO-MISO・ほっかいごう] 900円

蛸池店の人気裏メニュー『あれ』がみつか坊主 醸ではレギュラーメニューに! アツアツの焦がしネギオイルの風味と旨みが一気に口に広がります。ちょっと濃厚な味噌らーめんがお好きな方にオススメです。



11. ご当地味噌おおさか

[OSAKA-MISO・おおさか] 930円

関西の出汁のうまみを、ギュッと閉じこめた、ご当地味噌らーめん第一弾『おおさか』。実家のお母さんのお味噌汁のような、あっさりとしたやさしい味わいの味噌らーめんです。



定番です。つけ麺8号。
みつか坊主本店で1番人気のつけ麺「つけ麺8号 NORTH JUNK」がうめだ店では定番になりました。旨みがギュッと濃縮された、北海道の味噌ラーメン風のスープと、お蕎麦のような色合いと風味が特徴の「池村製麺さんの専用麺」で、モチモチ、つるんつるんをお楽しみいただけます。

1玉 890円
2玉 990円
3玉 1,090円

学生証は忘れるな。 180円

学生証を提示していただくと、麺のおかわり or ご飯をサービスいたします。
*人数分のラーメンをご注文いただいた場合に限りです。

色々楽しい、トッピング。	
トッピング色々あります。	
・煮たまご 120円	・全部のせ 300円
・ネギ 120円	・あおさ海苔 250円
	・燻製紅鮭 350円
	・肉増し 300円
	・スタウト煮 400円

それは永遠。らーめんライス。	
・DONみつか 350円	・白ごはん 180円
・豚味噌丼 380円	

その場で焙じる ほうじ茶にうっとり。	・味噌ぶりん TAKEO OKI 380円
	・奈月 月々瀬のほうじ茶 450円
急須で三煎いただけます。	・セット 600円

みつかのおみやげ。みつか坊主のご当地味噌らーめんシリーズ「おおさか」で使用しているお味噌は、豊能町のお母さん達がおから作ったやさしいお味噌。地元では「かあちゃん味噌」と呼ばれ、地元の学校給食でも使われています。お湯でも溶いてもおいしさ抜群、出汁いらずのお味噌です。

かあちゃん味噌 500円
大阪・豊能町 | Toyono-Village OSAKA TAKEO OKI

迷ったら。ブレない定番。三連チャン。

「オマエの所のラーメンは遅い。」とおっしゃる方へ。すみません。
当店ではご注文を頂いてから、一杯一杯スープから丁寧に作りしておりますので、お時間いただく場合がございます。



12. 赤味噌らーめん 850円

[AKAMISO・あかみそ] オリジナル東海ブレンド Original Blend Miso of Tokai

愛知を代表する豆味噌をベースにしたスープです。コクのあるスープに仕上げました。麺は多加水の中太麺を使用しています。



13. 白味噌らーめん 850円

[SHIROMISO・しろみそ] オリジナル京都ブレンド Original Blend Miso of Kyoto

京都を代表する白味噌をベースにしたスープです。優しく甘めに仕上げました。麺は低加水の細麺を使用しています。



14. 辛味噌らーめん 850円

[KARAMISO・からみそ] オリジナル韓国ブレンド Original Blend Miso of Korea

日本と韓国の味噌をベースにしたスープです。「甘いのに辛い」、「辛いのに甘い」。麺は多加水の中太麺を使用しています。

DRINK MENU

MINOH BEER | 箕面ビール

タンクで熟成された、ビールの味をそのまま堪能できる、キング オブ クラフトビール。

ドRAFT (樽生) Draft Beer	}	315ml 630円 / 635ml 930円
リアルエール Real Ale		
ボトル Bottle Beer	330ml	650円

SAKE AKISHIKA | 秋鹿

農産一貫造り。土作りから米作りを手掛ける大阪最北端の酒蔵、秋鹿酒造。

本日の秋鹿 Sake [Today's Special] (1/2 合 90ml)	450円
純米各種 Sake (1/2 合 90ml)	550円
熟成酒 *たまに限定酒 Aged Sake (1/2 合 90ml)	850円

SIDE MENU

APPETIZER | 前菜

CRAFT ピクルス Pickles 380円 TAKEO OK!
モルトピネガー、コリアンダー、オレンジピール、シトラホップ入り

ご当地味噌とお野菜のディップ Fried Miso with Vegetables 300円

海老味噌 ディップ Shrimp Miso dips 330円

アンドンスー Deep fried pork with tunamiso 300円
沖縄風あぶら味噌

自家製ポテトサラダ Potato salad 330円
みつか坊主の味玉子とジャガイモで作りました。

ラーメン屋のサラダ Salad 480円
ラーメンのようなサラダです。

MAIN | メイン

STOUT 煮 Kakuni -Japanese boiled pork dish- ハーフポンド 900円 / 1ポンド 1,600円
箕面ビールの代名詞 STOUT でゆっくり煮込んだホロホロ角煮です。
ハーフポンド(225g)は、2~3名様向き、1ポンド(453g)は4名様以上向きです。

RICE | ライス・丼物

白ごはん Raice 180円
平日ランチタイムはごはん・お漬物おかわり自由。

DON みつか Rice on the tasty pork 350円
チャーシュー丼です。

豚味噌丼 Rice on the deep fried pork 380円
数量限定です。

RAMEN MENU

RAMEN | ラーメン

赤味噌らーめん Red miso [Nagoya Style] 850円

白味噌らーめん White Miso [Kyoto Style] 850円

辛味噌らーめん Spicy Miso [Korean Style] 850円

ご当地味噌 大阪スタイル Osaka Miso [Osaka Style] 930円

焦し味噌北海道スタイル(あれ) Fried Miso [Hokkaido Style] 900円

納谷くんの冷製味噌ソワーズ 2017 Vegetables Miso 1,080円

燻製味噌 いぶし Kunsei Miso 950円

あさりと味噌 * 蛸池本店のみ Clams Miso 900円

つけ麺28号 Tsukemen -a dip noodle like soba- 1玉 890円 / 2玉 990円 / 3玉 1,090円

月替わりつけ麺 Seasons Tsukemen
毎月楽しいつけ麺をお届けします!

DESERT MENU

PALATE | お口直し

味噌プリン Pudding 380円

奈良 月ヶ瀬のほうじ茶 Japanese roasted tea 450円

味噌プリンとほうじ茶のセット Pudding and tea Set 600円

TAKEOUT OK!

SOFT DRINK | ソフトドリンク

瓶コーラ Cora 300円

オレンジジュース Orange Juice 300円

奈良 月ヶ瀬のほうじ茶 (急須スタイル・3煎分) Japanese roasted tea 450円
オーダーをいただいてから茶葉をロースト。香り高く香ばしいほうじ茶です。

ENTREE | 一品

5色の煎り豆 Roasted beans 250円 お手軽クイック!
クラフトビールにも日本酒にも手軽にスナック感覚で楽しめます。
*白大豆・青大豆・緑大豆・黒大豆・小豆入り

みつか団子 (二串) Tsukune [like a Yakitori] 280円
みつか坊主の鶏つくね

みつかの本気の唐揚げ (4ヶ) Deepfried Chicken 380円
味噌とビールで下味をつけたみつか坊主特製の唐揚げ

水餃子 (3ヶ) Boiled Gyoza 380円
2種類の自家製のタレでいただく水餃子

ネギチャーシュー Friedpork with Green Onion 480円
ビールの肴にも、ご飯のあてにも最高です。

蒸し鶏 Steamed chicken 480円
味玉子で作ったタルタルソースでいただく蒸し鶏

燻製紅鮭 Smoked salmon 380円
ビールにも日本酒にも最高なおつまみスモークサーモン

ODEN | おでん

* 蛸池本店のみ 各 120円

TOPPING | トッピング

煮卵 Boild egg 120円

ネギ Green Onion 120円

メンマ Bamboo shoots 180円

あおさ海苔 Seaweed 250円

肉増し Meat widening 300円

全部のせ All star 300円

燻製紅鮭 Smoke salmon 350円

スタウト煮 Kakuni -Japanese boiled pork dish- 400円

夏の盛り合わせ Seasons Vegetables dish 380円