

Mitsuka Times

一緒に働いていただける
楽しい仲間を募集しています。
www.mitsukabose.com/recruit



Miso is Japanese traditional spice also helps for health and beauty We make you happy delicious rah-men and Japanese Schwarz beer!! Enjoy eating drinking like Pub!!



FREE WiFi SPOT

ID mitsuka-spot / PASS mitsukabose

WEB限定のお得な情報をお知らせしています。今すぐ mitsukabose.com にアクセス!

Printed in July 2017. vol.09



日本の夏。ラーメンの夏。



大人気！11種類の味噌をブレンド
辛味噌仕立て 6号つけ麺

1. 月替り・季節のつけ麺
[ROKU-GOU] 1玉 / 2玉 1,080円
+250円で、食後のスープのチゲ風リゾットもおススメ!



5種類のメイントッピングから1種類チョイス!
8号つけ麺と並んで、人気の6号つけ麺(辛味噌)がパワーアップして新登場です。みつか坊主、辛味噌の美味しさのヒミツは、何と言っても11種類のブレンド味噌。韓国の旨辛味噌に、国産の甘いお味噌や、コクのあるお味噌を合わせて、辛さと甘さとコクとをバランスよく引き出しました。そして今年は何と!選べる、「麺・スープの辛さ・トッピング」組み合わせも自由自在!さらに!ラーメンを食べ終わった後のスープでチゲ風リゾットも楽しめます!



4. 箕面ビール

[MINOH BEER・みのおびーる]
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
・本日の樽生リアルエール 各 635ml 930円
・本日の瓶ビール 各-330ml 650円

3. 日本酒 秋鹿
[SAKE AKISHIKA・あきしか]
大阪・豊野町 | Nono-Village OSAKA
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 450円
・純米酒 各種 各-1/2合 90ml 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・すいぎょうざ] 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。



2. 夏の盛り合わせ 380円
ごうや、パプリカ、おくら、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です。
*仕入れにより入れ替えもございます。



STOUT 角煮
[KAKUNI-BOILED PORK・かくに] 沖縄県・沖縄
・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ボロ角煮です。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。



USO? MISO! ウソでしょ? 味噌でしょ!
リニューアル、絶賛発売中! 大阪のお土産に!
「みつか坊主」と「味噌プリン」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
プレーン/キャラメル/チョコレート
TAKEOUT OKI! 3個セット 1,140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運動企画!ご注文を待っている間にも、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」
味噌と日本酒も発酵食品。相性が悪い訳がない!

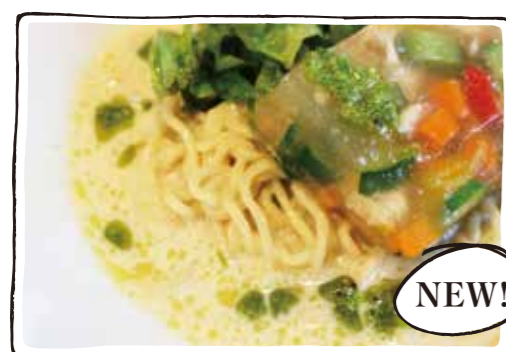


なぜ秋鹿酒造さんのお酒をお店に置こうと?
以前からすごい好きなお酒だったんですが、何も知らないままで置きたくなかったんです。それで、「まずは知ることが始めよう」と。

秋鹿酒造の社長に直談判をして、「お手伝いをさせていただきます!」って。それが認められ、米作りからお手伝いさせてもらいました。と言っても、草抜きとかですとね。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。



8. 冷製味噌ソワーズ2017
[VEGETA-BLUES・やさいみそ] 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、夏野菜と蒸し鶏のチリソースを添えて、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。



9. 夏の野菜の味噌らーめん
[VEGETA-BLUES・やさいみそ] 1,000円
じゃがいもや枝豆等、数種類の野菜をじっくりことごと煮込むことで、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・ほっかいどう] 900円
箕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 日本本店で1番人気のつけ麺「つけ麺8号 NORTH JUNKI」が、うめだ店で定番になりました。旨みがギュッと濃縮された、北海道の味噌らーめん風のスープと、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。
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。 180円

色々楽しい、トッピング。
トッピング色々あります。・メンマ 180円・全部のせ 300円
・煮たまご 120円・あおさ海苔 250円・燻製紅鮭 350円
・ネギ 120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
・豚味噌丼 380円
・白ごはん 180円
*平日ランチタイムは、ごはん・お漬物かわり自由!

その場で焙じる ほうじ茶にうっとり。
・味噌おふりん 380円
・奈良 月ヶ瀬のほうじ茶 450円
急須で三煎いただけます。 *セット 680円

かあちゃん味噌 500円
大阪・豊野町 | Toyono-Village OSAKA
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米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。
TAKEOUT OKI!

迷ったら。ブレない定番。三連チャン。



12. 赤味噌らーめん
[AKAMISO・あかみそ] 850円
オリジナル京都ブレンド Original Blend Miso of Tokyo
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
[SHIROMISO・しろみそ] 850円
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
[KARAMISO・からみそ] 850円
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。

一品もらえる「マチガエサガン」 皮肉にもメニューの誤字・脱字から誕生した、「みつか坊主のマチガエサガン」の企画。表面と裏面、合わせて5つ以上間違えを見つけたら、なんと!一品プレゼント!
「隣の方にはわからないように。」そっとスタッフにお声がけください。うちに帰ってじっくり見つけもっても大丈夫ですよ。

表示価格は全て税込み価格になります。Including TAX.

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。

ドラフト (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 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 ビルクス Pickles 380円 TAKEO OK!
モルトビネガー、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

アンダンスー 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

あざりと味噌 *蛸池本店のみ Clams Miso 900円

つけ麺8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!

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・赤大豆・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

DESERT MENU

PALATE | お口直し

味噌プリン Pudding 380円 TAKEOUT OK! 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 680円

みつか坊主 | MITSUKA BOSE KAMOSHI 〒531-0075 大阪市北区大淀南1丁目2-16 ☎ 06-6442-1005 🗺 無休 営業時間: 月・土 11:30-14:30・18:30-23:30 / 日・祝 11:30-14:30・17:30-22:00

みつか坊主本店 | MITSUKA BOSE HONTEN 〒560-0033 大阪府豊中市蛸池中町2丁目5-13 ☎ 06-6850-3532 🗺 月曜 営業時間: 火・土 18:30-23:30 / 日・祝 12:00-15:00・18:30-21:30 / [予約専用営業]火・日 17:20~18:20

ヤドカリ店舗 エビ味噌ラーメン 旧ピアリー | YADOKARI TENPO 〒560-0033 大阪府豊中市蛸池中町2丁目5-13 ☎ 06-6850-3532 🗺 日・祝・月 営業時間: 火・土 11:30-14:30

表示価格は全て税込み価格になります。
Including TAX.