

Mitsuka Times

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!!

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



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 August 2017, vol.10

VISA

MasterCard

AMERICAN EXPRESS

ビールも、つけ麺も、冷えてます。



8月替りの
つけ麺
月

うれしい、小ぶりの麦ごはん付き。
めには、残った冷や汁をかけてパクリとお楽しみください。

麦みそ冷や汁つけ麺

宮崎県夏の郷土ご飯

1. 月替り・季節のつけ麺
[HIYA-JIRU] 1玉 / 2玉 1,080円

九州の熱〜い夏には、塩気のきいた冷た〜い味噌汁を飲む文化があるんです。九州地方の郷土味噌「麦みそ」に、「鯖」を合わせた宮崎県の夏の郷土料理「冷や汁」をつけ麺に仕立てました。

トッピングには、お豆腐と彩豊かな7種類の夏野菜、メには、小ぶりの麦ごはんは、残った冷や汁をかけてパクリ。宮崎県の郷土料理で熱くなったカラダをクールダウンしませんか?



NEW!

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めです。

* 仕入れにより入れ替えもございます。



お酒と一緒に!



3. 日本酒 秋鹿

[SAKE AKISHIKA・あきしか]
大阪・能勢町 | Nose-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 4ヶ380円

[KARA-AGE・からあげ]
味噌とビールで下味をつけた、衣はカリカリ、中ジュシー。みつか坊主特製の唐揚げ。



6. 水餃子 3ヶ380円

[SUI-GYOZA・すいぎょうざ]
麦酢醤油と赤味噌噌、2種類の自家製ダレでいただく水餃子。

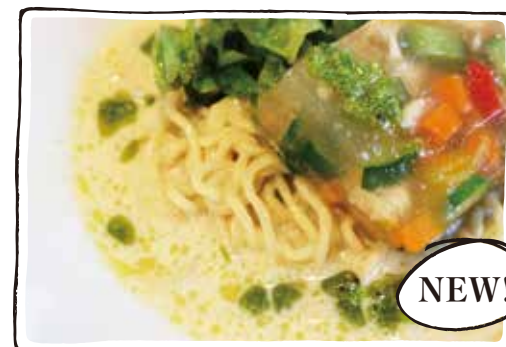
4. 箕面ビール

[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

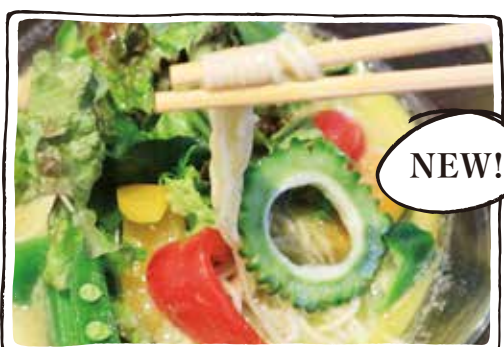
食べたい。食べたい。ぜんぶ食べたい。



NEW!

8. 冷製味噌ソワーズ2017 1,080円

[VEGETA-BLUES・やさいみそ]
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。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 1,000円

[VEGETA-BLUES・やさいみそ]
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。* 蒸しどりトッピング 200円



10. 焦がし味噌 北海道 900円

[HOKKAIDO-MISO・ほっかいどう]
蜷川店の人気裏メニュー「あれ」がみつか坊主 蔵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 930円

[OSAKA-MISO・おおさか]
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。

迷ったら。ブレない定番。三連チャン。



12. 赤味噌らーめん 850円

[AKAMISO・あかみそ] オリジナル東海ブランド 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] オリジナル京都ブランド 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] オリジナル韓国ブランド 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。



リニューアル、絶賛発売中! 大阪のお土産に!

「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
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、蜷川に「味噌ラーメン専門 みつか坊主」をOPENした、みつか坊主 代表、斎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接話をし、「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させてもらいました。と言っても、草抜きとかですごくね。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!

定番です。
つけ麺8号。

みつか坊主 旧本店で1番人気のつけ麺「つけ麺8号 NORTH JUNK」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、つるつる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。				
		・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	・白ごはん	180円
・豚味噌丼	380円	* 平日ランチタイムは、ごはん・お漬物おかわり自由!	

その場で焙じる	・味噌おりん	TAKEOUT OKI!	380円
ほうじ茶にうっとり。	・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



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。

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

【一品もらえる! マチガエガシ】 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ガシ」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ら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 (453 g) 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
チャーシュー丼です。

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で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

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!

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

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

TAKEOUT OK!

みつか坊主舗 | 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 エド咖喱ラーメン 旧ピアペリー | 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.