

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 November 2017. vol.13

VISA

MasterCard

AMERICAN EXPRESS

秋のラーメン、恋の予感。



11月替りのつけ麺

濃厚 鯖味噌つけ麺

1. 毎月おいしい。月替り・季節のつけ麺
[SABA-MISO] 1玉/2玉 1,480円
[1玉、2玉をお選び下さい。]

皆様、お待たせいたしました! 12種ある月替りつけ麺のなかでも「濃厚鯖味噌ある? いつやるの!」ってお声が多い「鯖味噌つけ麺」。今年の鯖味噌つけ麺は、箕面ビールさんのSTOUT (黒ビール) で、じっくり煮込んだ、九州産のバラ肉をドーンとメイントッピングに! 濃厚な鯖味噌スープとゴボウチップス&みつ葉の風味が奏でる秋のハーモニーをお楽しみください。

みつか坊主のチャーシューが美味しくなっています! 九州産のバラ肉を30時間じっくり低温で煮込んで旨味をギュッと閉じ込めました! フランス・バスク地方で、ソーセージの修行を積んできた横山さん渾身のチャーシューです! うーめー!



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!

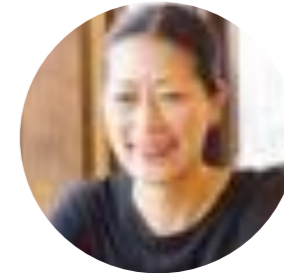
「みつか坊主」と「お味噌屋さん」の運命の出会いから生まれた、味噌プリン各 380円
プレーン/キャラメル/チョコレート
味噌プリンがリニューアル! TAKEOUT OK! 3個セット 1,140円



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、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!

第四回 「箕面ビールさん、誕生秘話。」



「そもそもなぜビール造りを始められたのでしょうか? もともと私達は酒屋さんだったんですが、その酒屋で一番売れるのはワインや焼酎ではなくビールなんです。ただビールは当時、ディスカウントストアがどんどん出てきて、ビールの販売だけでは酒屋は成り立たなくなりました。そこでビールをディスカウントで売るか、クラフトビールを売るか悩んでいました。最初はクラフトビールを買い付けに行っていたんですが、クラフトビールを造っているところは規模もそれほど大きくないため、外販できるほどビールを造っていませんでした。それならば、自分たちでビールを造るしかないと思って... 続きは、mitsukabose.com で配信!



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

[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。

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



お酒と一緒に!

7. STOUT 角煮

[KAKUNI-BOILED PORK・かくに] 神保町・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 でじ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。

今年中には、ぜんぶ食べたい。絶対に。



NEW!

8. イカスミ ブラック

[IKASUMI-BLACK・いかすみ] 980円

秋の季節限定メニューは、イカスミブラックです。パンチの効いた、にんにくの香ばしいコクのあるラーメン。ついでにビールが飲みたくなります! * 残ったスープで「イカスミソフト」ができます。+280円



NEW!

9. 秋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。* 煮しどりとトッピング 200円



10. 焦がし味噌 北海道

[HOKKAIDO-MISO・ほっかいどう] 900円

箕面店の人気メニュー「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

[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 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。

色々楽しい、トッピング。 全部のせ 450円
・煮たまご 120円 ・板海苔 120円 ・燻製紅鮭 350円
・ネギ 120円 ・肉増し 500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 味噌ぶりん TAKEOUT OK! 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。 味噌ぶりんとセット 680円

・宮出珈琲園さんのブレンドコーヒー 280円
*オーダー後8分お時間をいただきます。
・味噌ぶりんとセット 580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、地元小学校給食でも使われています。お湯でも溶いてもおいしいが、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 OK!

みつかの定番が、バージョンアップ!
オールドファンにはうれしい、「つくね串」が復活!

「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立てしておりますので、お時間いただく場合がございます。



12. 赤味噌らーめん

[AKAMISO・あかみそ] オリジナル東海ブランド Original Brand Miso of Tokai 850円

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5種類の小麦をブレンドした、旨味と風味豊かな中太麺を使用しています。



13. 白味噌らーめん

[SHIROMISO・しろみそ] オリジナル京都ブランド Original Brand Miso of Kyoto 850円

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。麺は甘みの強い1等級の粉を使った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] オリジナル韓国ブランド Original Brand Miso of Korea 850円

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5種類の小麦をブレンドした、旨味と風味豊かな中太麺を使用しています。

一品も残らない「マチガエサガシ」 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サガシ」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。お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

イカスミブラック Isakumi Black 980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!

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 宮出珈琲農園さんのブレンドコーヒー 280円

味噌プリンとほうじ茶のセット Pudding and tea Set 680円 味噌プリンと宮出珈琲農園さんのブレンドコーヒー 580円 *コーヒーはオーダー後8分程お時間をいただきます。

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。

宮出珈琲農園さんのブレンドコーヒー Blended coffee 280円
オーダー後8分程お時間をいただきます。

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 680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

板海苔 Seaweed 120円

肉増し Meat widening 500円

全部のせ All star 450円

燻製紅鮭 Smoke salmon 350円

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

秋の盛り合わせ Seasons Vegetables dish 380円