

# 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 ramen 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 December 2017. vol.14



## 思い出のラーメン、食べ納め。



12月  
月替りの  
つけ麺

### 濃厚蟹のつけ麺

1. 毎月おいしい。季節のつけ麺 [KANI] 1玉/2玉 1,580円  
[1玉、2玉をお選び下さい]  
今年冬もカニで決まり! みつか坊主月替りつけ麺12月の風物詩カニのつけ麺が始まりますよ!! 今年のカニ出汁はワタリ蟹とズワイ蟹をたくさん使用して旨味も香りもPower UPしました! トロ〜と心地よい餡スープに卵豆腐と池村製麺さんの特注麺を合わせた最高のハーモニーをご賞味くださいませ。麺を食べたら残した卵豆腐とスープにご飯を入れて「かに雑炊風」も格別ですよ!



NEW

2. 4年前からやりたかった。らーめん屋さんのらーめん鍋 [辛味噌・白味噌] 1,680円  
[RAMEN-NABE・らーめん鍋]  
追加工: 雑炊飯280円(卵付き) / スープ480円  
4年前からやりたかったらーめん鍋を解禁します! みつか坊主人気の辛味噌を選ぶか、ほっこり旨甘な定番の白味噌を選ぶかはあなた次第! コクのあるお味噌には豊富な日本酒秋鹿にはもってこい! 山麩の熱燗でもすすりながらぜひ!! べはらーめんか雑炊を選んでいただけます。おひとり様からでもお気軽にご注文ください。

1人前を2人でシェアされる場合は1,980円にて提供させていただきます。

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! うめー!



4. 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。

お猪口で3種 + お好きな一杯  
本日の秋鹿  
純米酒 各種 各-1/2合 90ml  
熟成酒 \* たまに限定酒  
1,200円  
500円  
600円  
800円

5. 箕面ビール [MINOH BEER・みのびーる]  
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 315ml 690円  
本日の樽生リアルエール 635ml 990円  
本日のボトルビール 700円  
シーズナブル ボトルビール 各-330ml 800円



6. みつかの本気の唐揚げ [KARA-AGE・からあげ]  
味噌と箕面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。  
2ヶ 300円  
4ヶ 450円



7. 水餃子 [SUI-GYOZA・すいぎょうざ]  
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ヶ 300円  
3ヶ 380円  
4ヶ 550円

3. 冬の盛り合わせ 500円  
カリフラワー、ブロッコリー、かぼちゃ、人参、レンコン、さつまいも、セロリの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せ。



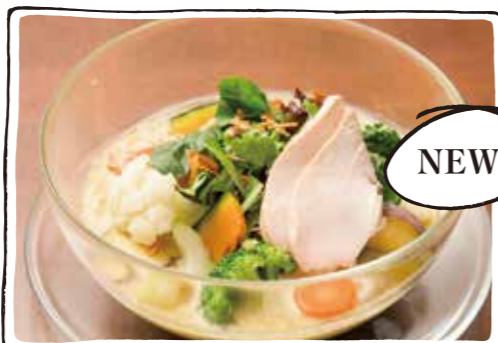
お酒と一緒に!

8. STOUT角煮 [KAKUNI]  
箕面ビールの代名詞 SHOUT (黒ビール) 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。  
ハーフポンド (225g・1/2 lbs) 煮たまごなし 980円  
1ポンド (453g・1lbs) 煮たまごなし 1,700円  
煮たまご入り 1,100円 煮たまご入り 1,820円

今年中には、ぜんぶ食べたい。絶対に。



NEW!



NEW!



9. 冬源郷 [TOUGENKYOU] とうげんきょう 1,280円  
真冬の北海道で味噌ラーメンを食べた時にラーメン屋さんが桃源郷のように思えました。その時食べた味噌ラーメンを思い出しながら、関西風お雑煮(白味噌ベース)を組み合わせて、身も心も暖まる、ま〜ったり・ほっこりラーメンに仕上げました。

10. 冬の野菜の味噌らーめん [VEGETA-BLUES] せさいみそ 1,380円  
寒い季節ですね。12種類の冬野菜のポタージュで仕上げた熱々で濃厚な味噌と、ホクホクゴロゴロ根菜がおいしくて、冷えたカラダにしみわたります。お出汁でかる〜く炊き込んだ根菜たちと牛蒡チップスの香りと食感もぜひお楽しみくださいませ。

11. 焦がし味噌 北海道 [HOKKAIDO-MISO] ほっかいどう 980円  
発酵バターなし 発酵バター入り 1,100円  
蜜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。

12. ご当地味噌おおさか [OSAKA-MISO] おおさか 980円  
納豆なし 納豆入り 1,200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。

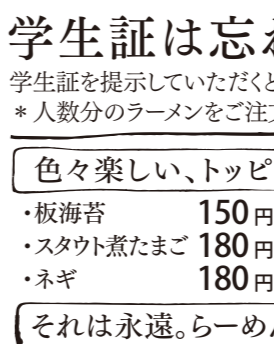
13. 赤味噌らーめん [AKAMISO] あかみそ 930円  
スタウト煮たまごなし 1,050円  
愛知を代表する豆味噌ベースにしたスープです。コクのあるスープに仕上げました。麺は5種類の小麦をブレンドした、旨味と風味豊かな中太麺を使用しています。

14. 白味噌らーめん [SHIROMISO] しろみそ 900円  
京都を代表する白味噌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。

15. 辛味噌らーめん [KARAMISO] からみそ 950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。



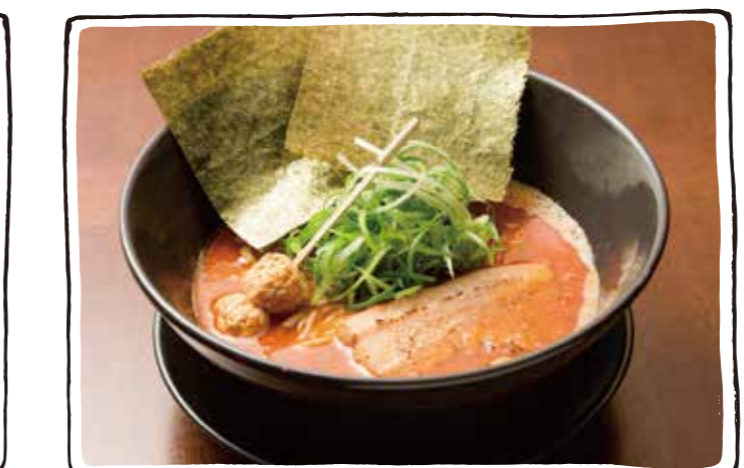
定番です。つけ麺8号。 [RAMEN-NABE] 180円  
みつか坊主旧本店で1番人気のつけ麺つけ麺8号 RAMEN-NABE が、うめだ店で定番になりました。旨みがぎゅっと濃厚なつけ麺。味噌らーめん風のスープと、お蕎麦のようないろんな風味が特徴の『池村製麺さんの専用麺』で、モチモチつるつるんをお楽しみいただけます。



学生証は忘れるな。 [RAMEN-NABE] 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。\* 人数分のラーメンご注文いただいた場合に限ります。

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お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。



13. 赤味噌らーめん [AKAMISO] あかみそ 930円  
スタウト煮たまごなし 1,050円  
愛知を代表する豆味噌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。

14. 白味噌らーめん [SHIROMISO] しろみそ 900円  
京都を代表する白味噌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。

15. 辛味噌らーめん [KARAMISO] からみそ 950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。



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

一皿もらえる! 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れば、なんと! 一皿プレゼント!  
「隣の人はわからないように。」と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方も大丈夫ですよ。  
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 本店 醸造

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 690 円 / 635ml 990 円
リアルエール Real Ale	
ボトル Bottle Beer 330ml	700 円
シーズナルボトル Seasonal 330ml	800 円~

## SOFT DRINK | ソフトドリンク 本店 醸造

瓶コーラ Cora	300 円
オレンジジュース Orange Juice	300 円

# SIDE MENU

## APPETIZER | 前菜

本店 醸造 CRAFT ビルクス Pickles 380 円 TAKEO OKI  
モルトピネガー、コリアンダー、オレンジビール、シトラホップ入り

醸造 ご当地味噌とお野菜のディップ Fried Miso with Vegetables 500 円

醸造 海老味噌 ディップ Shrimp Miso dips 550 円

醸造 アンダンスー Deep fried pork with tunamiso 450 円  
沖縄風あぶら味噌(豚肉入り)

醸造 自家製ポテトサラダ Potato salad 450 円  
みつか坊主の味玉子とジャガイモと手作りマヨネースで作りました。

醸造 ラーメン屋のサラダ Salad 600 円  
ラーメンのようなサラダです。

## MAIN | メイン

醸造 STOUT 角煮 Kakuni -Japanese boiled pork dish-  
煮たまごなし ハーフポンド 980 円 / 1 ポンド 1700 円  
煮たまご入り ハーフポンド 1,100 円 / 1 ポンド 1,820 円  
箕面ビールの代名詞 STOUT(黒ビール)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

本店 醸造 一色米穀店さんの白ごはん Raice 200 円  
平日ランチタイムはごはん・お漬物おかわり自由。

本店 肉味噌ごはん Minced meat Rice 350 円

# RAMEN MENU

## RAMEN | ラーメン

本店 醸造 赤味噌らーめん Red miso [Nagoya Style] スタウト煮たまご入り 1,050 円 / ナシ 930 円

本店 醸造 白味噌らーめん White Miso [Kyoto Style] 900 円

本店 醸造 辛味噌らーめん Spicy Miso [Korean Style] 950 円

醸造 冬源郷 Tougenkyo 950 円

醸造 ご当地味噌 大阪スタイル Osaka Miso [Osaka Style] 納豆入り 1,200 円 / ナシ 980 円

本店 醸造 焦し味噌北海道スタイル(あれ) Fried Miso [Hokkaido Style] 発酵バター入り 1,100 円 / ナシ 930 円

醸造 野菜の味噌らーめん Vegetables Miso 蒸どり入り 1,380 円 / ナシ 1,200 円

本店 あさりと味噌 Clams Miso 950 円

本店 担々麺 Tantan Men 900 円

醸造 つけ麺8号 Tsukemen -a dip noodle like soba- 1玉 950 円  
1/4ポンド スタウト煮入り 2玉 1,130 円  
3玉 1,310 円

醸造 月替わりつけ麺 Seasons Tsukemen  
毎月楽しいつけ麺をお届けします!表面をご確認ください。

# COFFEE&TEA DESERT MENU

## PALATE | お口直し

本店 醸造 味噌プリン プレーン/キャラメル/チョコレート Pudding 各 420 円 TAKEOUT OKI  
セット割引!! ドリンクとぶりをセットでご注文いただくと 100 円お得です!

醸造 奈良 月ヶ瀬のほうじ茶 Japanese roasted tea 680 円

醸造 味噌プリンとほうじ茶のセット Pudding and tea Set 1,000 円

\*お茶は約2人前・三煎目までお代わりいただけます。

## SAKE AKISHIKA | 秋鹿 本店 醸造

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) 500 円

純米各種 Sake (1/2 合 90ml) 600 円

熟成酒 \*たまに限定酒 Aged Sake (1/2 合 90ml) 800 円

お猪口で3種飲み比べ+お気に入りの1杯 Sake Flight 1,000 円

## ENTREE | 一品

本店 醸造 5色の煎り豆 Roasted beans 280 円 お手軽タイム!  
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

醸造 みつか団子 (二串) Tsukune [like a Yakitori] 350 円  
ゆず風味の自家製鶏つくねです。

醸造 みつかの本気の唐揚げ Karaage 2ヶ 300 円 / 4ヶ 450 円  
味噌と箕面ビールで下味をつけたみつか坊主特製の唐揚げです。

醸造 水餃子 Boiled Gyoza 2ヶ 380 円 / 3ヶ 410 円 / 4ヶ 500 円  
2種類のタレでいただく水餃子です。

本店 醸造 ネギチャーシュー Friedpork with Green Onion 700 円  
ビールの肴にも、ご飯のあてにも最高です。

醸造 蒸し鶏 Steamed chicken 650 円  
味玉子で作ったタルタルソースのかかった蒸し鶏です。

醸造 自家製燻製紅鮭 Smoked salmon 600 円  
ビールにも日本酒にも最高のおつまみスモークサーモン

## ODEN | おでん

本店 おでん各種 各 120 円~

醸造 DON みつか Rice on the tasty pork 380 円  
しょうが風味のチャーシュー丼です。

醸造 豚味噌丼 Rice on the deep fried pork 400 円  
【数量限定】 アンダンスーがのっています。

## TOPPING | トッピング

本店 醸造 板海苔 Seaweed 150 円

醸造 スタウト煮卵 Boild egg 180 円

本店 醸造 ネギ Green Onion 180 円

醸造 蒸し鶏 Steamed Chicken 200 円

醸造 発酵バター Fermentation Butter 200 円

本店 醸造 山口納豆(豊能納豆) Natto 350 円

醸造 燻製紅鮭 Smoke salmon 350 円

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

本店 醸造 全部のせ All star 450 円

本店 醸造 肉増し Meat widening 500 円

醸造 冬の盛り合わせ Seasons Vegetables dish 500 円

醸造 宮出珈琲農園さんのブレンドコーヒー 380 円

本店 宮出珈琲農園さんのコーヒーチップスティー(3杯分) 500 円

醸造 味噌ぶりとコーヒーのセット 700 円

本店 味噌ぶりとコーヒーチップスティーのセット 920 円

\*コーヒーはオーダー後8分程お時間をいただきます。