

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	380 円
オレンジジュース Orange Juice	380 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 1,280 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 あざりと味噌 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
+スタウト角煮トッピング(約 1/4 ポンド) 350 円 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 1,200 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 スタウト煮たまご 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。