

営業時間

水～土 11:30～14:30(L.O)：エビ味噌カリーらーめん等

17:30～23:00(L.O)：味噌らーめん

日・祝 11:30～14:30(L.O)：味噌らーめん

17:30～21:30(L.O)：味噌らーめん

月・火 定休日

サンセットタイム

木～日 14:30～17:30：ドリンク・一品・デザート等

※らーめん等麺類の提供はございません。

※上記の通り、時間帯・曜日によってメニューが異なります。詳しくはスタッフまで。

SNS



facebook



Twitter



instagram

最新情報はコチラ

フォローよろしくお願いします!!

ハッシュタグ #みつか坊主 や、@mitsukabose.official を

タグ付けして投稿していただけすると、励みになります♪

店内SHOP

店内のSHOPにて、

お家で作る味噌らーめんセット￥450（生麺と味噌玉）や、

自家製花椒らーゲー油￥560、各地のお味噌￥200～

お醤油、オリジナルグッズなどを販売しています。

らーめんの待ち時間やお帰りの際に、ぜひご覧ください。

セルフサービス



お冷、エプロン、お子様用カトラリーは
入り口前の棚にご用意しています。
ご自由にお取りください。

※何か必要なものがございましたらお気軽にお声がけ下さい。

IMITSUKABOSEの 味噌らーめん



当店のらーめんは、味噌の風味を活かすために
ご注文いただいてから溶いておつくりしています。
そのため提供までお時間いただくことがあります。

エンジョイ・ミソ・プリーズ♪

Food



おまかせ 盛り合わせ5種

¥800 (一人前)

スタッフおすすめの一品を
少しづつどうぞ♪

地元野菜のピクルス

¥380

近郊の新鮮なお野菜で作りました。

ウマ辛！

肉味噌の温奴

¥380

お豆腐半丁をたっぷりの肉味噌で。

桜チップの燻製鮭

¥650

秋鹿にベストマッチです。

自家製花椒ら一油と

蒸し鶏

¥680

香り高い花椒をたっぷり使った
ら一油は店内で販売しています♪

発酵唐揚げ

レギュラー ¥680
(4~5ヶ)

ハーフ ¥400

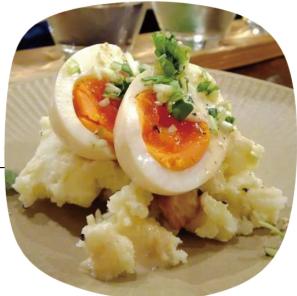


山梨県甲府のやまご味噌と箕面ビールの
香ばしい衣です。

とろりん煮卵の ポテサラ

¥380

かあちゃん味噌の
マヨソースで！



季節の野菜の盛り合わせ

焦がし味噌とチーズと一緒に。 ¥580



おでん

10分ほどお時間
いただきます。

おまかせ3種 ¥450

おまかせ7種 ¥1,000



味噌漬けチャーシュー カルパッチョ

¥720

かあちゃん味噌2年熟成使用。

Minoh Beer 箕面ビール



箕面ビールさん
HPはコチラ



樽生

Real Ale / Draft

パイント (480ml) ハーフ (265ml)

シーズナル 限定	¥1,060	¥760
-------------	--------	------

定番	¥980	¥680
----	------	------

ボトルビール (330ml)

★冷蔵ショーケースをご覧ください♪

シーズナル・限定 ¥900～

定番 ¥800 W-IPA ¥900



Wakao Wine 若尾果樹園



一升瓶ワイン 「若尾」

湯呑み(180ml)
グラス(150ml)) ¥600

古くからの山梨県民スタイル。
ワインは一升瓶と湯呑み!
そのルーツとは...



赤

- マスカットベリーA約90% (勝沼産)
- プチヴェルドー約10% (自社農園)

たっぷりな果実感の中に隠し味のプチヴェルドーが渋み濃さ複雑さをプラス。

白

○甲州 (勝沼産)

良質で雑味の少ない優しい果実感と味わいの厚み、食中酒としてもしっかり合わせられる素直な酸味。



Sake Akishika

日本酒 秋鹿

大阪の最北端能勢町で、
お米の栽培から純米酒をつくる
農釀一貫造りの酒蔵、秋鹿酒造。味噌らーめんと
日本酒のペアリング、ぜひお楽しみ下さい。



	グラス(120ml)	2合
純米酒	¥600	¥1,600
純米吟醸	¥700	¥1,900
純米大吟醸	¥1,000～	
熟成酒・限定酒	¥900～	¥2,500～



熱燗
できます。



秋鹿3種飲み比べ ¥1,300

(60ml×3種)

秋鹿ハイボール ¥630

秋鹿×能勢ソーダ

季節のハイボール ¥680

秋鹿酒造
インスタ



若尾果樹園 ¥4,400

- ・白やや辛口
- ・生食用葡萄20種類 (自社畠産)

高級生食用葡萄を全量使用。少量生産の
限定ワイン。華やかな甘い香りに爽やか
なやや辛口。豊かな果実味に綺麗な酸味
が調和するオススメワイン！

甲州 百 ¥3,300

- ・白 辛口
- ・甲州 (勝沼産)



マルサン葡萄酒を代表する人気銘柄。
バナナやオレンジの香り、強めに絞った
ボリューム感が特徴。新鮮な甲州葡萄の粒を果皮ごと頬張った瞬間のよう。

ベリーA 百 ¥3,300

- ・赤 ミディアム
- ・マスカットベリーA (勝沼産)



フルーティーな香りとやわらかな渋み。
勝沼産のベリーAに色濃く出るいちご香。
果実の厚みがあり、華やかな甘い香りながら素直な飲み心地の良さ。

Plum Liqueur 梅酒

能勢梅の
能勢梅



ロック・ソーダ割
水割りからお選び
ください。

にごり梅酒 ¥700

すっきり梅酒 ¥700

Apple Cocktail

日本酒 秋鹿 メリュウ

| 女性に
オススメ！

りんごカクテル ¥700

秋鹿+100%無添加りんごジュース+能勢ソーダ
日本酒をりんごと炭酸で爽やかに。

りんごと熱燗 ¥700

秋鹿+100%無添加りんごジュース
温かいカクテルです。とっても飲み易い♪

Soft Drink

長野県藤原ルーツファームの無添加100%りんごジュース ¥590

自家製シロップのソーダ ¥550

※シロップの種類はスタッフにおたずね下さい♪

能勢酒造の (ジンジャーエール ¥410
季節のサイダー ¥410
ミネラルソーダ ¥300)

コーヒー (HOT/ICE) ¥380 (お食事とセットで→¥250)

爽醒茶 (HOT/ICE) ¥350

サラシア・ジャスミン・紅景天 (チベット人参) のお茶です。ほんのりと甘く、爽やかな香りのすっきりとした飲み口です。

フジワラ
ルーツファーム

長野県で化学肥料を使わず、減農薬
でりんごを育てるりんご農園です。

季節のりんごをしぼった100%りんご
ジュースをお楽しみ下さい♪



フジワラ
ルーツファーム
インスタ

Ramen らーめん

当店は大盛りをしておりません。替え麺やご飯をお願い致します♪

替麺

トッピング付き♪
太麺の茹で時間
5分～いただきます。

¥200

キッズ らーめん

小学生以下限定。
替え麺半玉無料です♪

¥500

学生 サービス

学生証提示で
白ごはん無料！

ハーフ かけ

ちょうど良いサイズの
らーめんあります。

Standard 定番らーめん



赤味噌らーめん

～煮卵入り～ ¥1,140

愛知の赤味噌を数種類ブレンドしたコク旨スープ。

麺：全粒粉太麺

チャーシュー・ねぎ・つくね・煮卵・みつばmix
煮卵なし → ¥150



白味噌らーめん ¥990

和だしの香る京都の白味噌のほんのり甘いスープ。

麺：低加水の細麺

チャーシュー・ねぎ・つくね・たまねぎ

辛味噌らーめん

～焦がしチーズ～ ¥1,160

韓国の辛味噌と日本の味噌の甘辛スープ。

麺：全粒粉太麺

チャーシュー・ねぎ・つくね・ばらのり・チーズ
チーズなし → ¥170

🌶 (2辛～5辛) + ¥100

🌶 (6辛～10辛) + ¥200

トッピング

煮卵 ¥180

ねぎ ¥190

ばらのり ¥180

発酵バター ¥200

肉増し ¥360

チーズ ¥200

肉味噌 ¥220

4種のせ ¥580

ねぎ、煮卵
チャーシュー

&

★から一種

★ばらのり

★チーズ

★肉味噌

※苦手なトッピング等が
ございましたら、変更で
きます。スタッフにお尋
ねください。

ハーフらーめん ¥700

【白／TOYONO】

一杯はちょっと多いなという方に
ハーフサイズご用意しました。



かけらーめん ¥700

【白／赤／辛／TOYONO】

薑味と麺とスープだけのらーめんです。
お酒の〆などにどうぞ。

Osaka Miso 大阪の味噌

TOYONO ¥990

大阪豊能町かあちゃん味噌を使ったクリアな旨みの滋味深いスープ。

お味噌は量り売りしていますので、お味噌汁用にぜひどうぞ。

麺：低下水の細麺

チャーシュー・ねぎ・つくね

エビ団子・ばらのり



出汁味噌 担々麺 ¥990 シビ辛増し+¥100

かあちゃん味噌に濃厚な練ごまを合わせたスープに、甘辛い肉味噌。

シビ辛の花椒ら一油がアクセント。ら一油は絶賛発売中です！

麺：低下水の細麺 肉味噌・ねぎ・花椒ら一油・みつばmix

トッピング

煮卵 ¥180

発酵バター ¥200

肉味噌 ¥220

ねぎ ¥190

肉増し ¥360

4種のせ ¥580

のり ¥180

チーズ ¥200

ねぎ、煮卵
チャーシュー
&
★から一種
★ばらのり
★チーズ ★肉味噌

Higawari 曜日限定らーめん

★数量限定

替え麺 ¥200

水



つけ麺6号 辛増し+¥100

(1玉・1.5玉・2玉) ¥1,200

(3玉) ¥1,400※3玉は肉味噌付き

復刻版の人気辛味噌つけ麺。旨辛~いスープに
エビと自家製ら一油。 麺：全粒粉平打ち麺
チャーシュー・ねぎ・ら一油・エビ

木



エビ味噌カリーらーめん

チー玉のせ ¥1,210

お昼の看板メニューがディナーにも。濃厚
なエビ出汁のスープに、本格派のスパイス
がガツンと効いたカレースープです。

麺：全粒粉中太麺 ねぎ・チーズ・煮卵・みつばmix
チーズ・煮卵なし-¥280

金



あさりと味噌 発酵バターのせ ¥1,330

隠れファンの多い、ポンゴレビアンコのような
味噌らーめん。にんにくの香る旨味のあるスー
プは大阪豊能かあちゃん味噌を使用。

麺：低下水の細麺 ねぎ・あさり・発酵バター
バターなし-¥150

Tsukemen つけ麺



つけ麺8号

(1玉・1.5玉・2玉) ¥1,100 / (3玉) ¥1,300

※3玉は肉味噌付き

ロングセラーの人気味噌つけ麺。旨辛スープにゴロゴロチャーシューと自家製マー油。

麺:全粒粉平打ち麺 チャーシュー・ねぎ・つくね・マー油

Kids Ramen キッズらーめん



キッズらーめん ¥500

ハーフサイズのらーめんです。白味噌・TOYONOから選べます。

(白味噌 麺:細麺 チャーシュー・コーン・フライドオニオン
TOYONO 麺:細麺 チャーシュー・コーン・ばらのり)

小学生以下
限定サービス!
替え麺半玉
無料です。

Rice ごはんもの 豊中の美味しいお米屋さん「一色米穀店」さんのお米使用。

シメごはん ¥200

美味しいひと工夫のある、
スープごはん用の小ライスです。

●チーズシメごはん (+100円)



一色米穀店の白ごはん

(並)¥200 / (大)¥300 / (小)¥100

学生証提示で白ごはん無料!!

TKG ¥300

旨赤卵のたまごかけごはんを、
美味しいお醤油でどうぞ。



肉味噌ごはん

(並)¥390 / (大)¥690 / (小)¥250

ウマ辛肉味噌をたっぷりのせました。
スタッフいちおしの味。

土



イカスミBLACK 発酵バターのせ ¥1,260

真っ黒でコクのあるイカスミにすっきりとした
米味噌を合わせ、にんにくのパンチを。スープ
をご飯にかければまるでイカスミリゾット!

麺:中細麺 チャーシュー・ねぎ・コーン・バター
バターなし - ¥150

日



焦がし味噌北海道 発酵バターのせ ¥1,200

旨味たっぷりの味噌スープにコーンとバター、
焦がしオイルをネギにジュッとかけて。
麺:全粒粉中太麺 チャーシュー・ねぎ・コーン
バター バターなし - ¥150

Vegan
ヴィーガン

植物性原材料100%のお食事です。乳製品・卵も一切使用していません。

グルテンフリー麺
に変更+¥260

数量限定

ベジ味噌らーめん ¥1,480

じゃがいも、コーン、枝豆などをコトコト煮込んだ味噌ポタージュに、お野菜もたっぷりトッピング。100%植物性・ヘルシーなのに大満足の一杯。

麺：全粒粉平打ち麺 季節のお野菜



本日の VEGANらーめん ¥1,380

各地のお味噌を使ったヴィーガン味噌らーめんです。五葷抜きのらーめんもご用意できます。詳しくはスタッフにお尋ね下さい。

a la carte ヴィーガンの一品

地元野菜のピクルス ¥380

近郊の新鮮なお野菜で作りました。

季節の野菜のベジプレート ¥580

季節のお野菜を焦がし味噌とご一緒に。

Dessert ヴィーガンデザート



本日のアイス ¥280

自家製アイスです。植物性原材料100%でヘルシー！スタッフにも大人気♪
アイスの味はスタッフにお尋ねください。



昔なつかしアイスクリン ¥200

なつかしい味！手作りのアイスクリンです。

本日のデザート(アイス付き)

デザートの内容はスタッフにおたずね下さい。

（単品 ¥480）

（コーヒーセット ¥700 (お食事とセットで→¥580)）

Dessert
デザート