RAMEN

TOPPING付き 替麺 ￥200

生卵 ￥80

煮卵 ￥180

4種のせ
・ねぎ
・煮卵
・チャーシュー
・板海苔
・チーズ
・肉味噌
いずれか一つ

白味噌



和出汁香る京都の白味噌のほんのり甘いスープ。

麺:細麺
自家製柚子つくね/玉葱/白髪ねぎ
大阪豊能町のかぁちゃん味噌で漬け込んだ薄切りチャーシュー

・ネギ抜き可
・ネギを三つ葉に変更可

￥990
煮卵付き ￥1,170

エビ味噌カリー



食べ終わったスープにご飯をダイブで2度美味しい!

麺：全粒粉 中太
三つ葉/白髪ねぎ

肉たまチー ￥1,430
チーたま ￥1,210
ノーマル ￥930

エビ味噌カリー

スープの温め直しお声がけ下さい



きゅっと冷たくしめた平打ち麺に熱いスープでつけ麺に。

麺全粒粉 中太
三つ葉/白髪ねぎ

1玉/1.5玉

肉たまチー ￥1,400
チーたま ￥1,360
ノーマル ￥1,080

ピリ辛 焦がしエビ味噌



ピリ辛の熱々焦がしオイルを上からじゅわっ〜と！

麺：全粒粉 中細
エビしんじょ/白髪ねぎ/三つ葉
かあちゃん味噌漬けチャーシュー

煮卵入り ￥1,360
辛増し ￥1,330
ノーマル ￥1,230

あっさりエビ味噌

エビ抜きにもできます



お味噌に、お出汁とエビオイルを合わせた染み渡るおいしさ！

麺：全粒粉 中細
エビしんじょ/白髪ねぎ/三つ葉
かあちゃん味噌漬けチャーシュー

煮卵入り ￥1,110
辛増し ￥1,060
ノーマル ￥980

ベジ味噌

VEGAN



トッピングのお野菜は季節によって、変わります

じゃがいも、コーン、枝豆などじっくり煮込んだポタージュに白味噌を合わせたスープ。

麺：全粒粉中太麺麺
その日のお野菜をたっぷり。

￥1,480
グルテンフリー麺+￥260

出汁味噌

VEGAN



国産干し椎茸と羅臼昆布をたっぷり使ったお出汁に豊能産の2年熟成かぁちゃん味噌を使用したスープ。

麺：全粒粉中太麺
厚揚げ/椎茸/板海苔/
ピンクかいわれ/水菜

￥1,480
グルテンフリー麺+￥260

味変に発酵辛味調味料【かんずり】

TOPPING

お好みでカスタマイズ

辛増し	肉増し	肉味噌	煮卵	生卵	粉チーズ	ネギ増し	4種のせ
¥130	¥360	¥220	¥180	¥80	¥200	¥220	¥580

お好きならーめんとセットでどうぞ

SET

らーめんご注文時にご利用できます!

ごはんおかわりできます

A SET



¥490

選べる

本日の発酵小鉢2品 + ごはん

B SET



¥490

発酵唐揚げ + ごはん

唐揚げSET



¥400

肉味噌ごはんSET



¥380

辛豚丼SET

数量限定

¥420

ごはんSET



¥280

RICE

・肉味噌ごはん	・ごはん 豊中一式米穀店	・シビ辛丼
大 ¥590	大 ¥300	並 ¥480
並 ¥390	並 ¥200	
小 ¥250	小 ¥100	

学生証ご提示で
白ご飯(並)サービス
おかわりはできません

KIDS

小学生以下のお子さま



＼ジュース付き／

お子様プレート

発酵唐揚げ２ケ、副菜
ポテト（発酵ケチャップ）
ごはん、お味噌汁

¥660

細麺半玉＋替え麺半玉

白味噌らーめん

角切りチャーシュー/コーン/フライドオニオン

¥500

ごはんセット

ごはん(小)
本日のお味噌汁

¥280

IPPIN



- 選べる発酵小鉢2種 ￥400
- チャーシューカルパッチョ ￥720
- おでん
  おまかせ 7種 ￥1,000
  おまかせ 3種 ￥450
  ※ 10分ほどお時間いただきます。
- 発酵唐揚げ
  レギュラー ￥680
  ハーフ ￥400



ALCOHOL

大阪府箕面市

- 箕面ビール(生)
  〈限定〉 パイント ￥1,060 / ハーフ ￥760
  〈定番〉 パイント ￥980 / ハーフ ￥680



- ボトルビール (330ML)
  〈限定ボトル〉 ￥900
  〈定番ボトル〉 ￥800



ボトルあります！

山梨県甲府市

- マルサン葡萄酒
  一升瓶ワイン「若尾」赤・白
  湯呑み(180ML) ￥600
  グラス(150ML) ￥600



大阪府能勢町

- 日本酒秋鹿
  大吟醸 ￥1,000〜
  熟成種 ￥900
  純米吟醸 ￥700
  純米酒 ￥600
  秋鹿ハイボール ￥



昼飲みセット

発酵小鉢 3種

どれにする？
箕面ビール生　ハーフ
本日のおすすめ秋鹿
秋鹿ハイボール
一升瓶ワイン　赤／白

SOFT DRINK

- 能勢酒造
  ジンジャーエール ￥420
  季節のソーダ ￥420
  スタッフにお尋ねください。
  ミネラルソーダ ￥300
  爽醒茶 〈アイス／ホット〉 ￥350
  華やかな香りと爽やかな飲み口のお茶です。
  サラシア・ジャスミンなど
- 長野県 藤原ルーツファーム
  100%りんごジュース ￥590
- 自家製シロップソーダ ￥480
  スタッフにお尋ねください

- コーヒー
  〈アイス／ホット〉
  お食事とセット ￥280
  単品 ￥380

- あいすくりん ￥200
- 本日のアイス 〈ヴィーガン〉 ￥280
- 本日のデザート ￥580
  アイス付
- 本日のデザート＆コーヒー
  お食事とセット ￥650
  単品 ￥700

DESSERT

HAKKOU LUNCH

＼おいしく腸活／



1. 味噌らーめん屋ならでは！日替わりのオススメ お味噌汁
2. 能勢・川西・伊丹産など地元野菜で体に優しい副菜
3. 糀やお味噌・発酵調味料を豊富に使用しています
4. セットのミニドリンクは地元の箕面ビールや秋鹿、山梨県のワインも選べます

ランチ飲み会
お誕生日会など
ご予約
できます。



限定10食！

発酵 御膳

- 今日の日替わり
- 発酵小鉢5種
- 本日のお味噌汁
- ご飯　おかわりどうぞ
- ミニサイズDRINK

￥2,090



限定10食！

発酵唐揚げ 御膳

山梨甲府 やまご味噌と
贅沢に箕面ビールを使った
香ばしい唐揚げ

- 発酵唐揚げ 3ケ
- 3種の唐揚げ調味料
- 選べる発酵小鉢3種
- 本日のお味噌汁
- ご飯　おかわりどうぞ
- ミニサイズDRINK　￥1,650

セットドリンクはアルコールもオッケー！

本日の発酵ランチの内容は右ページをご覧下さい

TAKE OUT

＼作り方レシピ付／

お家でつくる味噌らーめん

みつか坊主の味噌らーめん（味噌玉＋生麺）
白味噌・赤味噌・辛味噌　￥480

＼おすすめ／

オリジナル調味料・お味噌

山梨甲府　やまご味噌
オリジナル　花椒らー油
大阪豊野産　かあちゃん味噌

LUNCH



水/木/金/土
11:30ー14:30

日曜・祝日のお昼は
通常メニューとなります。



駐輪場をご利用下さい。
100円OFFさせて戴きます。

お冷・紙エプロン・お子様用食器
入口側の棚にご用意ございます。

WED - SAT
11:30-23:30(L.O 14:30＆23:00)

SUN.HOLIDAY
11:30-22:00(L.O 14:30＆21:30)

MON＆TUE
CLOSED

SUNSET TIME 15:00-17:30
(ラーメン以外のご提供)

HAPPY HOUR 17:00-19:00
(祝日を除く水木金)