煮卵 ¥ 180

> 生卵 ¥80

和出汁香る京都の白味噌 のほんのり甘いスープ。

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



白味

噜

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

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



ふい辛 焦 が

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

お味噌に、お出汁とエビオーあ 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 ¥980 ノーマル

ノーマル ¥1,230

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:全粒粉中太麺麵 その日のお野菜をたっぷり。

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

能産の2年熟成かぁちゃん

味噌を使用したスープ。



¥1,480

グルテンフリー麺+¥260



深調味料【かんずり)

TOPPING

辛増し ¥130 肉増し ¥360 肉味噌 ¥ 220 煮卵 ¥ 180

生卵 ¥80 粉チーズ ¥200 ネギ増し ¥190 お好みで カスタ 発酵バター ¥200



が好きならーめんとセットでどうざ

BSET









¥490

¥ 490

選べる 本日の発酵小鉢2品 + ごはん

発酵唐揚げ + ごはん



¥400



¥380



¥420



¥280

RICE

・肉味噌ごはん

大 ¥590

並 ¥390

小 ¥250

ごはん 豊中一式米穀店

大 ¥300

並 ¥200

小 ¥100

・シビ辛豚丼

並 ¥480

学生証ご提示で 白ご飯(並)サービス ぉゕゎりはできません

((| 1) 5^{小学生以下のお子さま}



^{ੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑੑ 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

・チャーシューカルパッチョ

・おでん おまかせ 7種 ※ 10分ほどお時間いただきます。 おまかせ 3種

レギュラー

・発酵唐揚げ

¥400

¥720

¥1,000

¥450

¥ 680

¥400





ALCOHOL

大阪府箕面市

・箕面ビール(生)

〈限定〉 パイント(480ML) ハーフ (265ML)

¥1,060 ¥760

〈定番〉 パイント (480ML) ハーフ (265ML)

¥980

¥680

・ボトルビール (330ML) 〈限定ボトル〉

〈定番ボトル〉 **(WIPA)**

¥900 ¥800 ¥900





山梨県甲府市

マルサン葡萄酒

−升瓶ワイン「若尾」赤・白

湯呑み(150ML) グラス(150ML)

¥600 ¥600

ボトルありゃ

大阪府能勢町

• 日本酒秋鹿

大吟醸 熟成種

純米吟醸 ¥700 純米酒 ¥600

秋鹿ハイボール¥630





• 能勢酒造

ジンジャーエール ¥410

季節のソーダ ¥410 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。

・長野県藤原ルーツファーム

100%りんごジュース

・自家製シロップソーダ スタッフにお尋ねください

¥590

¥480

atillin.

MID

¥380

発酵小鉢 3種

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

¥1,200

〈アイス/ホット〉

・コーヒー

単品

Thumbe.

お食事とセット ¥250

・あいすくりん

本日のアイス ¥280

〈ヴィーガン〉

¥480 ・本日のデザート

本日のデザート&コーヒー

お食事とセット ¥580 ¥700

¥ 200

アイス付

ESSERT

HAKKOU LUNCH



おすすめPOINT

- 1. 味噌ら一めん屋ならでは!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からだに優しい副菜!
- 3. 糀やお味噌・発酵調味料を豊富に使用!
- 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る!

「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
- \cdot = = ± 1.650

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一めん (味噌玉+生麺) 白味噌・赤味噌・辛味噌 ¥480 へおすすめ/ 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 花椒ら一油 大阪豊野産 かあちゃん味噌



セットドリンクはアルコールもオッケー!





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)