RAMEN

TOPPING付き
替麺
¥200

4種のせ
¥580
・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

煮卵
¥180

生卵
¥80

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

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

エビ味噌カリー

スープの温め直しお声がけ下さい



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

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

あっさりエビ味噌

エビ抜きにもできます



VEGAN

ベジ味噌



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

VEGAN

出汁味噌



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 ¥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
- 発酵バター ¥200

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!

ASET



選べる
本日の発酵小鉢2品 + ごはん

¥490

ごはんおかわりオッケー

BSET



発酵唐揚げ + ごはん

¥490

唐揚げSET



¥400

肉味噌ごはんSET



¥380

シビ辛豚丼SET

数量限定



¥420

ごはんSET



¥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
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(480ML) ￥1,060
  ハーフ (265ML) ￥760
  〈定番〉 パイント (480ML) ￥980
  ハーフ (265ML) ￥680



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



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(150ML) ￥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	￥630



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

￥1,200

SOFT DRINK

- 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。
  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 ￥250
  単品 ￥380



- あいすくりん ￥200
- 本日のアイス ￥280
  〈ヴィーガン〉
- 本日のデザート ￥480
  アイス付
- 本日のデザート＆コーヒー
  お食事とセット ￥580
  単品 ￥700

DESSERT

HAKKOU LUNCH



おすすめPOINT

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
- 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
大阪豊能産　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
通常メニューです。



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)