

夜のメニュー



*dinner
time!*

Enjoy, miso please!

当店のらーめんは、味噌の風味を生かすために、ご注文をいただいてからお作りしています。そのため提供までお時間をいただくことがございます。ご了承くださいませ。

お冷、エプロン、お子様カトラリーは入り口前の棚にご用意しております。ご自由にお使いください。

替麺¥250

当店は大盛りをしておりません。
替麺・ご飯をご注文ください！



水～土 11:30-14:30(LO)/17:30- 23:30(LO)

日・祝 11:30-14:30(LO)/17:30- 21:30(LO)

月・火 定休日

Sunset Time 木～日 14:30-17:30

Midnight time 水～土 22:00-23:30(LO)

STANDARD

赤味噌らーめん



数種類の赤味噌が絶妙にブレンドされ、深いコクと風味を楽しませてくれます。トロリとしたチャーシュー、ほどよい歯ごたえのつくね、そしてねぎの爽やかな風味が、口の中で踊ります。コクと旨みのスープに中太麺が絡んでいい味になっています。

麺:全粒粉太麺

具:チャーシュー ねぎ みつばMIX つくね 煮卵

¥1,140 税込

¥990 税込 煮卵なし

白味噌らーめん

和出汁の香りが心地よく漂う白味噌の優しい味わいと深い旨味が特徴のスープが、心を温かく包みます。

大阪豊能町のかあちゃん味噌で漬け込んだ薄切りチャーシュー、香り高いネギ、つくね、そして甘みが引き立つ玉ねぎ。これらの具材がスープとの相性抜群で、一口ごとに心地よい満足!

麺:細麺

具:チャーシュー ネギ つくね 玉ねぎ

¥1,140 税込

¥990 税込

煮卵なし



味噌のピリッとした風味と韓国の甘辛い味噌の深みが絶妙に調和しています。

そして、焦がしチーズが加わることで、クリーミーで濃厚な味わいが広がります。チャーシュー、ねぎ、つくね、そしてばらのりが、それぞれの独特な食感と風味をプラスし、一杯のスープをさらに豊かにしています。焦がしチーズがたまらない。

辛味噌らーめん



¥1,030 税込

¥1,230 税込 チーズ入り

¥1,130 税込 2辛~5辛

OSAKA MISO

TOYONO



大阪豊能町のかあちゃん味噌を使用した、旨味が広がる滋味深いスープが、心を温める一杯。チャーシューやネギ、つくね、エビ団子がスープに華やかさと深みを添え、ばらのりが風味豊かなアクセントを加えます。心地よい満足感。

麺:低加水の細麺

具:チャーシュー ネギ つくね エビ団子 ばらのり

¥ 990 税込

出汁味噌坦々麺

かあちゃん味噌と練りごまが絶妙に調和し、肉味噌の甘辛さがアクセントとして際立ちます。花椒ラー油のピリッとした刺激が味わいに深みを与え、たまらない一品に仕上がります。ねぎとみつばのミックスがさわやかな風味を添え、食欲をそそります。自家製ラー油と隠し味の黒酢がさらなるコクと深みをプラスしています。!

麺:低加水の細麺

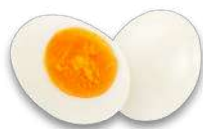
具:肉味噌・ねぎ・花椒らー油・みつばMIX・ザーサイ

¥ 990 税込

¥ 1,090 税込 シビ辛増し



TOPPING



煮卵 ¥180



ねぎ ¥190



バラ海苔 ¥200



発酵バター ¥200



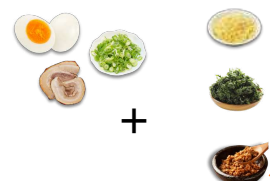
肉味噌 ¥220



肉増し ¥360



チーズ ¥230



+

どれか一つ

4種のせ ¥720

WEEKDAY LIMITED MENU

つけ麺6号



Wednesday
水

復刻版の人気辛味噌つけ麺は、甘辛いスープには、深い旨味とスパイシーさが広がり、自家製のラー油が独特の風味を添えます。麺は全粒粉平打ち麺を使用し、その歯ごたえと風味がスープと見事に調和します。具材には、ふわっとしたチャーシュー、香り高いねぎ、そしてプリプリのエビが加わり、さらに食欲をそそります。水曜限定メニュー。

麺:全粒粉平打ち麺

具:チャーシュー ねぎ ラー油 えび

¥1,250 税込 1玉/1.5玉/2玉

¥1,450 税込 3玉(肉味噌付き)

辛増しそれぞれに+¥100

Thursday
木



エビ味噌カレーらーめん

お昼の看板メニューが夜のメニューにも！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は、深い旨味とスパイシーさが絶妙に調和し、食欲をそそります。全粒粉の太麺がスープとよく絡み、コシのある食感がたまりません。トッピングには、香り高いネギ、とろけるチーズ、ふわっとした煮卵、そして爽やかなみつばMIXが添えられ、一層豊かな味わいを楽しめます。

麺:全粒粉 中太麺

具:ネギ チーズ 煮卵 みつばMIX

¥1,210 税込

¥930 税込 チーズ 煮卵なし



Friday
金

隠れファンが虜になるボンゴレビアンゴ風の味噌らーめん。ニンニクの芳醇な香りが満ち溢れ、食欲を掻き立てるスープは至福の一杯。ネギとアサリがスープにさらなる奥行きを与え、発酵バターがコクと風味をプラスします。贅沢な旨みが舌を包み込む、まさに絶品の一杯。金曜限定のメニューです。

麺:低加水の細麺

具:ネギ/アサリ/発酵バター/チャーシュー

¥1,350 税込

¥1,200 税込 バターなし

あさり味噌

WEEKDAY LIMITED MENU

イカスミBLACK



Saturday
土

焦がしにんにくと白味噌にイカスミを入れたスープ。スープには、ごはんをかけても美味しい中細麺が絡みつき、一層の食べ応え。トッピングには、ジューシーなチャーシュー、香り豊かなネギ、甘みがアクセントとなるコーンが添えられ、風味豊かな一杯となります。さらに、発酵バターがスープに深みとコクを加え、贅沢な味わい。土曜日限定メニューです。

麺:中細麺

具:チャーシュー ネギ コーン 発酵バター

¥1,260 税込 発酵バターあり

¥1,110 税込 発酵バターなし

白味噌と辛味噌の合わせスープに、コーンと発酵バター、そして焦がしオイルが絶妙！風味を一層引き立てます。チャーシューやネギ、コーン、バターが豊かな味わいを添えて、まるやかさとコクがとってもおいしい。日曜限定メニュー。

麺:全粒粉中太麺

具:チャーシュー/ネギ/コーン/バター

¥1,200 税込

¥1,050 税込 バターなし

Sunday
日



焦がし味噌北海道

つけ麺8号



長年愛され続けるロングセラーの人気味噌つけ麺。白味噌と辛味噌の合わせ味噌スープと野菜炒めの香ばしさが相性抜群！具材には、ジューシーなチャーシュー、香り高いネギが添えられ、一杯をより豊かなものになっています。さらに、自家製のマー油がスープに深みとコクを加え、風味豊かな味わいです。

麺:全粒粉平打ち麺
具:チャーシュー ネギ マー油

¥ 1,130 税込 1/1.5/2玉
¥ 1,330 税込 3玉

キッズらーめん

ハーフサイズのらーめんです。
白味噌/TOYONOどちらかをお選びください

白味噌

麺:細麺
具:チャーシュー コーン フライドオニオン

TOYONO

麺:細麺
具:チャーシュー コーン ばら海苔

小学生以下限定!
替玉半玉無料です。



¥ 500 税込



薬味と麺とスープだけのらーめん。
お酒のメにぴったり！

¥ 700 税込 白/赤/TOYONO
¥ 740 税込 辛

かけらーめん

ハーフらーめん ¥700 税込

一杯はちょっとおいしいなあという方に、
ハーフサイズをご用意しています。



白味噌/TOYONO
からお選びください

*写真は普通の
サイズです。



VEGAN

ベジ味噌



じゃがいも、コーン、枝豆などをじっくり煮込んで作られたポタージュに、白味噌を合わせた贅沢なスープ。トッピングには、その日のお野菜がたっぷりと添えられ、季節の恵みを存分に味わうことができます。麺には全粒粉中太麺が使用され、スープとの相性が抜群！グルテンフリー麺にも変更できます。

麺:全粒粉中太麺

具:その日のお野菜をたっぷり

¥1,580 税込

¥1,840 税込 グルテンフリー麺



VEGAN担々麺

動物やお魚を使用せず、椎茸と昆布ベースのスープに、豆乳と秋鹿酒造さんの酒粕をあわせて、まろやかなスープに仕上げました。お味噌は豊能町のかあちゃん味噌を使用しています。エンドウ豆から作られたフェイクミートの肉味噌には、ある食材がいい仕事してくれていますよ。VEGANラーメンとは思えない芳醇な担々麺をお楽しみください

麺:中細麺(全粒粉入り)

具:フェイクミート(エンドウ豆),ネギ,季節のお野菜

¥ 1,350 税込



IPPIN

地元のお野菜のピクルス

近郊のお野菜でつくりました

¥420 税込

季節の野菜盛り合わせ

¥650 税込

SPECIAL

特製白味噌



麵:低加水細麵
具:レアチャーシュー ねぎ つくね 玉ねぎ
焼き豚 煮卵 ばらのり 味ねぎ

¥1,580 税込

麵:全粒粉太麵
具:レアチャーシュー ねぎ つくね 煮卵
みつばMIX 焼き豚 味ネギ 焦がしチーズ

¥1,700 税込

特製赤味噌



麵:全粒粉太麵
レアチャーシュー ネギ つくね ばら海苔 チーズ
特製焼き豚 煮卵 味ネギ

¥1,740 税込

特製辛味噌



麵:全粒粉平打ち麵
レアチャーシュー ネギ マー油
特製焼き豚 煮卵 肉味噌

¥1,760 税込 1玉・1.5玉・2玉

¥1,880 税込 3玉

特製つけ麺8号



替麵¥250

当店は大量をしておりません。
替麵・ご飯をご注文ください！



学生、白ごはん無料！

IPPIN

おまかせ盛り合わせ5種

スタッフおすすめの一品を少しずつ! **¥1,000** 税込

桜チップの燻製鮭

秋鹿にぴったり!

¥650 税込

自家製花椒ラー油と蒸し鶏

¥680 税込

野菜のピクルス

¥420 税込

味噌付けチャーシューカルパッチョ

¥780 税込



季節の野菜盛り合わせ

酒粕を解体した木に（写真とは異なります。）の上には能勢町産のかあちゃん味噌を丁寧に塗り、季節の美しい野菜を鮮やかに並べ、最後にはチーズをふんわりと炙りました

¥650 税込

発酵唐揚げ

山梨甲府 やまご味噌と箕面ビールを使った香ばしい唐揚げ

レギュラー **¥680** 税込

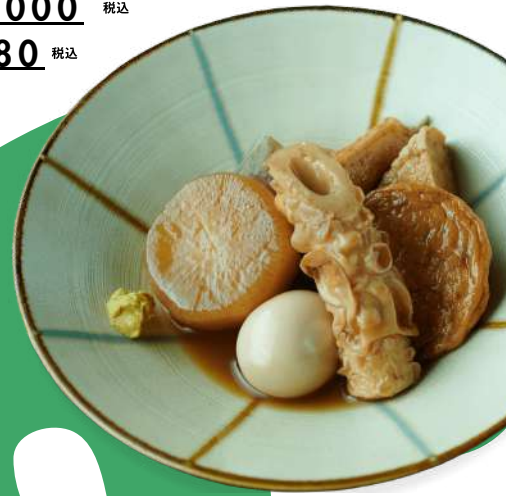
ハーフ **¥400** 税込



肉味噌の温奴

お豆腐半丁をたっぷりの肉味噌で。

¥420 税込



とろりん煮卵のポテサラ

かあちゃん味噌のマヨソースで!

¥450 税込



タクちゃんの生ハム

大阪最北端、能勢町天王地区で酒粕や麹菌を使用し、18ヶ月以上自然熟成された大阪産の生ハムです。口の中に広がる熟成香が日本酒によく合うんです!

金額等は本日のメニューをごらんください。



メごはん ¥200 税込

美味しいひと工夫のあるスープごはん用の小ライス
チーズしめごはん+100

TKG ¥300 税込

旨赤卵の卵かけごはんを、おいしいお醤油でどうぞ！

一色米穀店の白ごはん ¥200 税込

学生証提示で白ごはん無料！

肉味噌ごはん ¥390 税込 ¥690 税込 大
¥250 税込 小

旨辛肉味噌をたっぷりのせた、スタッフ一押しの味！

GOHAN



DESSERT



本日のアイス ¥350 税込

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

昔懐かしアイスクリン ¥250 税込

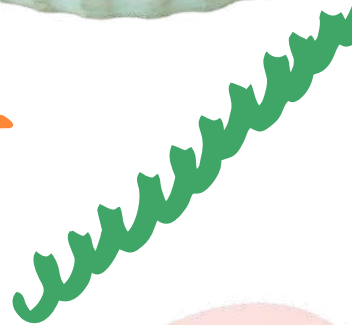
なつかしい味。手作りのアイスクリンです。コーンにはいっ
ています

本日のデザート アイス付き

単品 ¥480 税込

コーヒーSET ¥700 税込

お食事とセットで ¥580 税込



ALCOHOL

箕面ビール

箕面ビールは、大阪北部にある箕面市で誕生したブルワリーです。素材、製法にこだわり、手間暇かけて作られる奥深い味、風味、舌触り、喉越しをぜひお楽しみください。

樽生

	パイント 480ML	ハーフ 265ML
シーズナル限定	<u>¥1,250</u> 税込	<u>¥850</u> 税込
定番	<u>¥1,100</u> 税込	<u>¥750</u> 税込



ボトルビール 330ML

シーズナル限定	<u>¥950</u> ~	税込
定番	<u>¥850</u>	税込
W-IPA	<u>¥990</u>	税込



若尾果樹園

江戸時代から、葡萄を作り続ける若尾果樹園。葡萄畑併設のマルサン葡萄酒は戦前から。若尾家のぶどう愛あふれるワインをぜひ！

湯呑み 180ML	<u>¥700</u>	税込
グラス 150ML		

赤

マスカットベリーA 約90%(勝沼産)
プチベルドー約10%(自主農園)

たっぷりの果実の中に隠し味のプチベルドーが飲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、優しい果実と味わいの厚み。食事の最中楽しむお酒としても、しっかり合わせられる素直な酸味。



若尾果樹園

¥4,400 税込

白やや辛口 生食用葡萄20種類(自主畑使用)

高級生食用葡萄を全量使用した、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。豊かな果実の味にきれいな酸味が調和するおすすめのワインです。



甲州 百

¥3,500 税込

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、強めにしぼ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ほおばったようなおいしさ。



ベリーA 百

¥3,500 税込

赤 ミディアム マスカットベリーA(勝沼産)

フルーティな香りとはやわらかな渋み。勝沼産のベリーAに色濃く出るいちごの香り。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。



醸し甲州

¥4,800 税込

赤 ミディアム マスカットベリーA(勝沼産)

程よい酸味とツキリとした味わいの中に、果実の微細な甘みと甲州種特有の心地よい苦みが絶妙に調和し、味わいを深みのあるものに昇華させています。

大阪の最北端能勢町で、お米の栽培から純米酒を作る農醸一貫造りの酒造。味噌ラーメンと日本酒のペアリングをぜひお楽しみください！

純米酒

グラス 2合
¥660 税込 ¥1,800 税込

純米吟醸

グラス 2合
¥770 税込 ¥2,100 税込

純米大吟醸

¥1,200~ 税込

熟成酒・限定酒

グラス 2合
¥990 税込 ¥2,700~ 税込

秋鹿3酒飲み比べ

(60ML×3種) (30ML×3種)
¥1,500 税込 ¥1,000 税込

秋鹿ハイボール

秋鹿×能勢ソーダ
¥630 税込

季節のハイボール

¥680 税込

日本酒秋鹿



UMESHU

能勢産の梅酒

にごり梅酒 ￥700 税込

すっきり梅酒 ￥700 税込

ロック/ソーダ割り/水割りから
お選びください。



APPLE COCKTAIL

りんごカクテル ￥730 税込

秋鹿+100%無添加りんごジュース+能勢ソーダ
日本酒とりんごと炭酸でさわやかに。

りんごと熱燗 ￥730 税込

秋鹿+100%無添加りんごジュース
あったかいカクテルで飲みやすい！

日本酒秋鹿
×りんご



フジワラーツファーム

長野県で化学肥料を使わずに、減農薬で
りんごを育てるりんご農園。
季節のりんごをしぼった、100%りんご
ジュースをお楽しみください。

コーヒー(HOT/ICE) ￥380 税込

お食事とセットで ￥250 税込



SOFT DRINK

無添加りんごジュース ￥590

自家製シロップソーダ ￥480 税込

能勢酒造 ジンジャーエール ￥450 税込

OSAKAとよのサイダー ￥450 税込

ミネラルソーダ ￥380 税込

爽醒茶 ￥450 税込