

# LUNCH

水/木/金/土

11:30 - 14:30

日曜・祝日のお昼は  
通常メニューです。

MON & TUE  
CLOSED

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。



最新情報はこちら！



INSTAGRAM

#みつか坊主  
タグ付けやチェックイン  
お待ちしております。



その他SNS

Xでは学生さん限定  
オトクならーめん定期券  
抽選やっています

WED - SAT

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

SUN.HOLIDAY

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

SUNSET TIME 15:00-17:30

(ラーメンは白味噌のみのご提供)

HAPPY HOUR 14:30-19:00

(祝日を除く水木金)

# RAMEN

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！



## 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た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感！

麺:細麺

具:チャーシュー ネギつくね 玉ねぎ

¥ 1140 税込

¥ 990 税込  
煮卵なし



焦がし

全粒粉の中細麺が、濃厚なスープとの相性を引き立てます。ピリ辛の熱々焦がしオイルがかけられ、じゅわーっと香りが広がります。トッピングには、エビしんじょと白髪ネギが贅沢に添えられ、風味と食感を一層引き立てます。さらに、三つ葉がアクセントとなり、爽やかな風味です。

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

煮卵あり ¥ 1,380 税込

辛増し ¥ 1,330 税込

ノーマル ¥ 1,230 税込

あっさり

## エビ味噌らーめん

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！かあちゃんの手作り味噌の深みと、海老の風味が絶妙に絡み合うこの一品は、あっさりとした口当たりが特徴。しかし、その背後には海老の旨みがしっかりと染み渡っています。無添加のかあちゃん味噌を使用しているの、自然な味わいを楽しむことができます。中細麺との相性も抜群で、エビの香りがふわりと立ち上がり、食欲をそそる一品。

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

煮卵あり ¥ 1,130 税込

辛増し ¥ 1,080 税込

ノーマル ¥ 980 税込



## エビ味噌らーめん

# 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  
その日のお野菜をたっぷり。  
トッピングのお野菜は季節によって、変わります。

¥1,580 税込

グルテンフリー麺 +260



## 肉たまチー

肉味噌・煮卵・焦がしチーズ

¥1,430 税込

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、全粒粉の中太麺が、その濃厚なスープと絶妙に調和し、食べ応えのある食感を楽しめます。トッピングには、三つ葉と白髪ネギが加わり、爽やかな風味が広がります。さらに、バナーで焦がしたチーズをトッピングすることで、香ばしさとコクがスープに広がり、深い味わい。そして、食べ終わったスープにごはんをいれると、ごはんにスープの旨みが吸い込み、最後まで満足感いっぱい！

麺：全粒粉 中太  
三つ葉/白髪ねぎ



## ノーマル

¥930 税込



## チーたま

煮卵・焦がしチーズ

¥1,210 税込

# エビ味噌カレー

# エビ味噌カリ つけ麺

キリッとした食感の太麺が、濃厚な海老香るカレースープと絶妙に組み合わせるこの一品は、まさにカレーラーメンの新境地。レンゲについたカレーペーストをそのまま麺に絡めて食べることで、さらなる深みとスパシーな風味を楽しむことができます。自分好みのスパイスカレーをトッピングとして楽しむことで、一杯のラーメンからさまざまな味の変化を楽しむことができます。さらに、バーナーで焦がしたチーズと肉味噌のトッピングを加えると、焦がしたチーズがとろけ、香ばしさがスープに広がり、肉味噌の旨味がスープと絡み合います。



## 肉たまチー

肉味噌・煮卵・焦がしチーズ

¥1,590 税込



## チーたま

¥1,370 税込

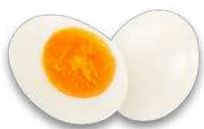
煮卵・焦がしチーズ



## ノーマル

¥1,090 税込

# TOPPING



煮卵 ¥180



ねぎ ¥190



バラ海苔 ¥200



発酵バター ¥200



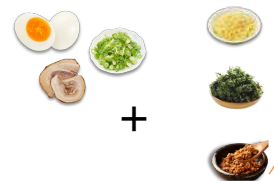
肉味噌 ¥220



肉増し ¥360



チーズ ¥230



+

どれか一つ

4種のせ ¥720

# SET MENU

## Aセット

選べる

発酵小鉢2種+ごはん



お好きならーめんにも+¥490

## Bセット

ハーフ(2ヶ)

発酵唐揚げ+ごはん



お好きならーめんにも+¥490

## Cセット

選べる

発酵小鉢2種 セット

¥400 税込



## Eセット

肉味噌ごはんセット

¥380 税込



## Gセット

豊中一色米穀店

ごはんセット

¥280 税込



ごはん  
おかわり  
オッケー!

ごはんのシェアは、ご遠慮ください

## Dセット

発酵唐揚げ セット

¥400 税込



## Fセット

シビ辛豚丼セット

¥420 税込



# GOHAN

肉味噌ごはん

大 ¥690 税込

並 ¥390 税込

小 ¥250 税込

シビ辛丼

並 ¥480 税込



# HAKKOU LUNCH

## おすすめPOINT

味噌らーめん屋ならではの！日替わりのお味噌汁！

能勢・川西・伊丹産など地元野菜がたっぷり！

糀やお味噌・手作りの発酵調味料を豊富に使用！

セットのミニドリンクは地元の箕面ビールや秋鹿、山梨産ワインも選べる！

## 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/ミニサイズDRINK

¥2,090 税込

## 発酵 唐揚げ御膳



発酵唐揚げ 3ヶ/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/ミニサイズDRINK

¥1,650 税込

## LUNCHミニサイズDRINK

自家製シロップソーダ

本日の珈琲（アイス・ホット）

ソイラテ（アイス・ホット）

奈良月ヶ瀬のお茶（アイス・ホット）

+ ¥100 税込 でアルコールに変更できます！

箕面ビール／本日の生（限定・定番）

秋鹿／おすすめ日本酒

マルサン葡萄酒／一升瓶ワイン（赤・白）

らーめんご注文のお客様もミニ  
ドリンクセットにできます。

SOFT DRINK  
¥250 税込

アルコール  
¥350 税込

# IPPIN

## 発酵小鉢

おひとつからお選び戴けます。

¥200 税込

## 味噌漬け

### チャーシューカルパッチョ

豊能町かあちゃん味噌に漬け込んだレアチャーシュー  
アルコールにもびったり

¥780 税込

## おでん 7種

¥1,000 税込

## 3種

¥480 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



## 昼飲みセット

発酵小鉢 3種 + 1杯

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 税込



# KIDS

## お子様プレート



発酵唐揚げ2ヶ、副菜  
ポテト（発酵ケチャップ）  
ごはん、お味噌汁

¥660 税込

## お子様らーめん



白味噌（半玉）  
チャーシュー/コーン  
海苔

¥500 税込

## お子様ごはんセット



ごはん(小)  
本日のお味噌汁

¥280 税込

# ALCOHOL

## 箕面ビール

本日の樽生

パイント ¥1,100～税込(480ML)

ハーフ ¥750～ 税込(265ML)

ボトル

〈限定ボトル〉 ¥950～ 税込(330ML)

〈定番ボトル〉 ¥850 税込(330ML)

〈WIPA〉 ¥990 税込(330ML)



## 日本酒秋鹿

大阪府能勢町  
グラス(120ML)

純米大吟醸 ¥1,200～ 税込

熟成酒 ¥990 税込

純米吟醸 ¥770 税込

純米酒 ¥660 税込

限定酒 時価

秋鹿ハイボール ¥630 税込



## マルサン葡萄酒

一升瓶ワイン「若尾」赤／白

湯呑み (180ML) ¥700 税込

グラス (150ML) ¥700 税込



# SOFT DRINK



能勢酒造

ジンジャーエール

¥450 税込

OSAKAとよのソーダ

¥450 税込

ミネラルソーダ 〈アイス/ホット〉

¥380 税込

爽醒茶

¥450 税込

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

¥590 税込

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。



自家製シロップソーダ ¥480 税込

スタッフにお尋ねください

# DESSERT

あいすくりん (コーン)

¥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。

