

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つくりしています。
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。



水～土	11:30 – 23:30 L.O.	※お昼はランチメニュー
日・祝	11:30 – 21:30 L.O.	※日曜日が祝前日だった場合 23:30 L.O.
月・火	定休日	
Sunset Time 水～日	14:30 – 18:00 (日祝のみ – 17:30)	※白味噌らーめんのみ
Midnight time 水～土	22:00 – 23:30 L.O.	

お一人様ワンオーダーをお願いしております。ご予約のお客様はお一人につきツーオーダーをお願いします。

BEER



箕面ビール(大阪)

箕面ビールは、大阪北部にある箕面市で誕生したブリュワリーです。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

	\ 生中サイズ / パイント 480ml	\ 生小サイズ / ハーフ 265ml
シーズン・限定	<u>¥1,330</u> 税込	<u>¥880</u> 税込
定番	<u>¥1,180</u> 税込	<u>¥780</u> 税込

ボトルビール 330ml

シーズン・限定	<u>¥950~</u> 税込
定番	<u>¥850</u> 税込
W-IPA	<u>¥1,100</u> 税込



オリゼーブルーイングさん以外で
生ビールが飲めるのは 関西初 !!



オリゼーブルーイング(和歌山)

みつか坊主に新しく仲間入り！

日本の伝統技術で仕込んだやばいビール！
もはやビールと言っていいのっ？



ORYZAE（オリゼー）：麴菌はユネスコ無形文化遺産に登録された、日本を代表する国菌（技術）です。

オリゼーブルーイングさんは、主原料に麴を使用した、
麦芽を使用しないグルテンフリーのブルワリーさんです。

樽生

ハーフ 265ml	<u>¥1,080</u> 税込
パイント 480ml	<u>¥1,870</u> 税込

ボトルビール

330ml	<u>¥1,180</u> 税込
-------	------------------

WINE

マルサン葡萄酒

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！

一升瓶と湯呑みでワイン！？
勝沼葡萄農家さんに乾杯！

湯呑み 150ml
グラス 130ml

¥740 税込

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
渋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
に楽しむお酒としても、しっかり合わせられる素直な酸味。

ボトル

甲州(勝沼産)

¥3,700~

マルサン葡萄酒さんのフルボトルを数種とり揃えております。
スタッフまでご確認ください。

SAKE

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。
味噌らーめんと日本酒のペアリングをぜひお楽しみください！

純米各種

グラス 2合
¥820 税込 **¥2,200** 税込

純米大吟醸

グラス 2合
¥1,400~ 税込 **¥4,000~** 税込

熟成酒・限定酒

グラス 2合
¥1,000 税込 **¥2,700~** 税込

秋鹿3種飲み比べ

¥1,680 税込 **¥1,000** 税込
(60ml×3種) (30ml×3種)

秋鹿ハイボール

¥680 税込

秋鹿×能勢ソーダ

たっぷりレモンハイボール

¥780 税込

季節の発酵シロップハイボール

¥820 税込

日本酒秋鹿

好みの日本酒がすぐ見つかる！

推し秋鹿診断



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。



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。

無料でデカフェに
変更可能です

手焙煎 珈琲 〈アイス／ホット〉

￥500 税込

お食事された方

￥400 税込

ソイミルク追加
+ ￥100



APPLE COCKTAIL

りんごカクテル ￥780 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 ￥780 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

SOFT DRINK

無添加りんごジュース ￥680 税込

自家製発酵シロップソーダ ￥580 税込

能勢酒造 ジンジャーエール ￥480 税込

能勢山水ウーロン茶 ￥480 税込
〈アイス／ホット〉

ミネラルソーダ ￥480 税込

OSAKAとよのサイダー ￥610 税込

ちょい飲みセット ¥1,200 税込

スタッフおまかせアテ + お好きなドリンク

- ・箕面ビール - 本日の樽生（ハーフサイズ）
- ・秋鹿 - 本日の日本酒（グラス）
- ・秋鹿ハイボール
- ・マルサン葡萄酒 - 山梨甲府の一升瓶ワイン 赤or白（グラスか湯呑）



ちょい飲みセットを
ご注文の方限定価格
おかわり1杯 600円

お酒を愉しむらーめん屋

酔いどれセット ¥2,580 税込

みつか坊主の定番一品をおひとりさまサイズでお届け

みつか坊主 定番5種盛り

- ・ザビエル横山のロースハム
大阪農芸高校の”農芸ポーク”を使ったハム
- ・チャーシューカルパッチョ
大阪のお味噌に漬けて焼き上げ、薄切りに
- ・とろりん煮卵のポテサラ
全部手造り！味噌マヨ&とろり半熟卵
- ・シン発酵唐揚げ
たまねぎ麴とにんにくが隠し味！
- ・地元野菜のピクルス
さっぱり仕上げています



美味しいアテ+大阪のビール&日本酒を愉しめるセット

+ 箕面ビール +
本日の生ビール
（ハーフサイズ）

+ 日本酒 秋鹿 +
おすすめの一杯
（グラス）

ハッピーアワー 14:30~19:00



MINOH BEER
本日の樽生
（ハーフサイズ）



秋鹿
本日の日本酒
（グラス）



**秋鹿
ハイボール**



マルサン葡萄酒
一升瓶ワイン赤白
（湯呑・グラス）

平日限定

水

木

金

祝日を除く

時間内すべて

¥600 税込

LIMITED MENU

6～8月のテーマ「東海と発酵」に合わせた限定メニュー



日本酒 敷島との
ペアリングNO.1

岐阜

鮎のウルカマヨソースの野菜ディップ ￥380 税込

岐阜県の発酵珍味「鮎のうるか」（鮎の内臓の塩辛）をマヨネーズベースのドレッシングと合わせてディップソースに！クセになるコクと塩気が、シャキシャキ野菜にぴったり！



こちらを使用！
中定商店さん



愛知

揚げたて厚揚げの味噌田楽 ￥410 税込

今回のゲスト日本酒「敷島」の蔵人さんイチオシペアリング！カリッと香ばしい厚揚げに、甘辛味噌がとろ～り。「敷島」との相性、ぜひお試しあれ！



三重

豆味噌タレ漬け鶏焼肉

松阪市のソウルフード「鶏焼肉」を香ばしい赤味噌ダレで仕上げましたごはんもお酒もとまらない！

S ￥580 税込

M ￥880 税込

L ￥1,180 税込

※写真はMサイズです

店頭販売中！
伊藤商店さん



愛知

伊藤商店さん 中定商店さん 日東醸造さんの
たまり食べ比べ（冷奴）

みつか坊主でおなじみの3つの醸造元、「中定商店」「伊藤商店」「日東醸造」の「たまり」を贅沢に食べ比べ！あなたのお気に入り、ぜひ見つけてみてください♪

￥450 税込



愛知

伊藤商店さん 中定商店さん 日東醸造さんの
たまり食べ比べ（TKG）

￥450 税込



伊藤商店さん

中定商店さん

日東醸造さん



3種類すべて店頭販売中！

IPPIN 定番一品

おまかせ盛り合わせ5種 ¥1,300 税込

スタッフおすすめの一品を少しずつ！

注文ごとに一品の内容は変わります。出てくるまでのお楽しみ♪

白髪ネギと自家製ラー油ダレの冷奴

みつか坊主のラーメンには欠かせない白髪ネギ

を自家製ラー油ダレと合わせてトッピング。

お酒もご飯もすすむ君。

¥480 税込

地元野菜のピクルス ¥480 税込

さまざまな自家製麺を使用。

味噌漬けチャーシューカルパッチョ

¥1,100 税込



おでん ※ 10分ほどお時間いただきます。

おまかせ7種 ¥1,050 税込

おまかせ3種 ¥540 税込



季節の野菜盛り合わせ

酒樽を解体した木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。

¥880 税込



肉味噌の温奴 ¥600 税込

お豆腐半丁をたっぷりの肉味噌で。



発酵ポテトフライ ¥540 税込

大人も子供皆んな大好きフライドポテトに、レモン麴を使ったソースを合わせました。

とろりん煮卵のポテサラ

かあちゃん味噌の味噌マヨソースで！

¥590 税込



揚げたて厚揚げと醤油麴 ¥630 税込

豊能町にある山口納豆さんが作る美味しいお豆腐の揚げたて厚揚げ。

シン発酵唐揚げ (4個) ¥680 税込

たまねぎ麴とすりおろしにんにくのみで味付けしたシンバージョンの発酵唐揚げ。



ハム横山のパテ・ド・クルシェット ¥1,200 税込

横山がフランス・バスクで働いたお店のレシピをもとに日本風にアレンジしたパテ。豚ミンチ・鶏レバー等を混ぜテリーヌ型で焼き上げ数週間熟成させてます。クルシェットはお店の名前。

HAM
YOKOYAMA
CRAFTMAN SHOP

YOKOYAMA

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太麺が絡んでいい味になっています。

麺:全粒粉入り太麺

具:レアチャーシュー ネギ みつばMIX つくね 煮卵

煮卵あり ￥1,210 税込

煮卵なし ￥1,060 税込

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:全粒粉入り中細麺

具:レアチャーシュー ネギ つくね 玉ねぎ 煮卵

煮卵あり ￥1,210 税込

煮卵なし ￥1,060 税込



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、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。

麺:全粒粉入り太麺

具:レアチャーシュー ネギ つくね ばら海苔 チーズ

チーズあり ￥1,350 税込

チーズなし ￥1,150 税込

チーズなし 2〜5辛 ￥1,250 税込

チーズなし 6〜10辛 ￥1,350 税込

→ チーズあり + ¥200 税込

辛味噌らーめん

SPECIAL

特製白味噌



麺:全粒粉入り中細麺

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

¥1,680 税込

麺:全粒粉入り太麺

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

¥1,810 税込

特製赤味噌



麺:全粒粉入り太麺

具: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

¥1,870 税込



辛増し

+ ¥200 税込

特製辛味噌



麺:全粒粉平打ち麺

具:レアチャーシュー ネギ マー油
特製焼豚 煮卵 肉味噌

小 (150g) ¥1,840 税込

中 (200g) ¥1,890 税込

大 (300g) ¥1,990 税込



特製つけ麺8号



学生、全サイズ白ごはん無料!

替玉の進化系

和え玉 ¥500

当店は大量をしておりません。
替え玉 -150円に対応可能です。

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しています。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:全粒粉入り平打ち麺

具:レアチャーシュー ネギ 刻みチャーシュー
玉ねぎ もやし マー油

小 (150g) ￥1,250 税込

中 (200g) ￥1,300 税込

大 (300g) ￥1,400 税込



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。

曜日限定だった“あさりと味噌”もお楽しみください！

麺:全粒粉入り中細麺

具:レアチャーシュー ネギ 自家製柚子つくね ばらのり

ノーマル ￥1,060 税込

あさりトッピング ￥1,300 税込

あさり+バター ￥1,450 税込

焦がし味噌北海道

もともと曜日限定メニューだった商品が定番化！

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、まろやかさとコクがとってもおいしい。

麺:全粒粉入り太麺

具:レアチャーシュー ネギ コーン バター

バターなし ￥1,200 税込

バターあり ￥1,350 税込



キッズらーめん

かけらーめん

小学生以下限定！

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:全粒粉入り中細麺
具:レアチャーシュー コーン フライドオニオン

TOYONO

麺:全粒粉入り中細麺
具:レアチャーシュー コーン ばら海苔

半玉 or 1玉
¥ 500 税込



薬味と麺とスープだけのらーめん。
お酒のめにぴったり！

白/TOYONO **¥ 700** 税込

赤/辛 **¥ 750** 税込

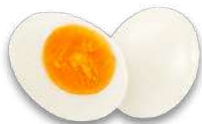
ハーフらーめん **¥700** 税込

一杯はちょっと多いなあという方におすすめ！
白味噌/TOYONOからお選びください



※写真は通常サイズです。

TOPPING



煮卵 ¥180



ねぎ増し ¥190



バラ海苔 ¥250



発酵バター ¥200



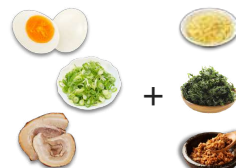
肉味噌 ¥270



肉増し ¥440



チーズ ¥260



4種のせ ¥850

どれかひとつ

VEGAN

※少々お時間いただきます。

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。麺には全粒粉中細麺が使用され、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:全粒粉入り中細麺

具:その日のお野菜をたっぷり

¥1,600 税込

グルテンフリー麺 ¥1,940 税込

ベジ味噌



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を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:全粒粉入り中細麺

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



VEGAN IPPIN

地元のお野菜のピクルス ¥480 税込
近郊のお野菜と自家製麺でつくりました。

季節の野菜盛り合わせ ¥880 税込

酒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。

本日のアイス ¥380 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。

STUDENT LIMITED MENU

学生限定メニュー

※学生証をご提示ください



愛知県のお味噌蔵 中定商店さんの宝山味噌の味噌たまりを使用した油そば。
たまり醤油特有のコクと香りが、シンプルながらも奥深い味を生み出します。
さまざまなトッピングで自分だけの味をカスタマイズしてお楽しみください！

麺:全粒粉入り中太麺
具:フライドオニオン ネギ ばら海苔
レアチャーシュー すりごま

1玉 / 2玉 (1玉茹で前130g) **¥950** 税込

好きなトッピングを
この中から **2** っお選びください

たまり醤油の油そば

TOPPING



にんにく



マヨネーズ



酢



辛味ペースト



生玉子

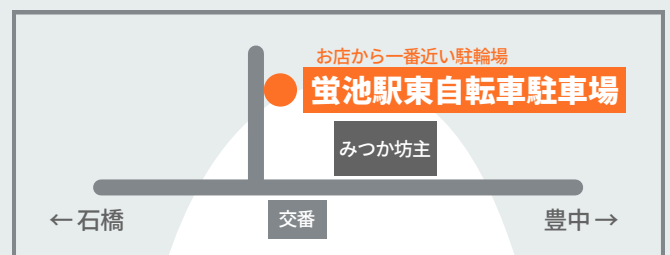
3つ以上トッピング可能 1つにつき + ¥50

みつか坊主利用者全員対象
駐輪場代サービス



専用駐輪場はございませんが
\ 近隣駐輪場ご利用のお客様 /

お会計より **100** 円/台
お値引きできます
(証明書不要です)



替玉の進化系
和え玉 ¥500

当店は大量をしておりません。
替え玉 -150円に対応可能です。



学生、全サイズ白ごはん無料！

残ったスープであそぶ
究極の替え玉！

AEDAMA

らーめんをご注文の
お客様のみ注文可能

各 ¥ 500

※残ったスープに投入するのはお控えください



生たまご醤油

定番の和え玉！どのらーめんにも相性抜群！
よくかき混ぜてから残ったスープにつけて
つけ麺風に食べるのがおすすめ。

麺：全粒粉入り中細麺

具：生たまご、ばら海苔、白ねぎ、チャーシュー

スープにつけて
つけめん風!?

しっかり辛さを感じられる和え玉！
辛いのが好きな方に超おすすめ。
ラー油は自家製でにんにくと唐辛子のラー油。
お好みでお酢をかけてお召し上がりください。

麺：全粒粉入り中細麺

具：フライドオニオン、白ねぎ、チャーシュー
刻みにんにく、にんにくと唐辛子のラー油

にんにくラー油



スープをかけて
まぜそば風!?

春菊の

チーズの代わりに塩麴をつかった春菊のジェノベーゼ。そのままでも美味しいのでぜひ一度そのままです。
少しずつかけてまぜそば風に
召し上がりください。

SOLD OUT

麺：全粒粉入り中細麺

具：春菊のジェノベーゼ、白ねぎ、季節の魚、
フライドオニオン

ジェノベーゼ



メごはん ¥210 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。

チーズメごはん ¥340 税込

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 ¥330 税込 大

¥220 税込 中

¥110 税込 小

学生証提示で
白ごはん無料！

肉味噌ごはん ¥690 税込 大

旨辛肉味噌をたっぷりのせた
スタッフ一押しの味！

¥480 税込 中

¥300 税込 小

GOHAN



DESSERT

本日のアイス ¥380 税込 VEGAN OK

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 ¥280 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。

秋鹿の酒母粕入りチーズケーキ（アイス付き）

単品 ¥560 税込

手焙煎 珈琲SET ¥960 税込

お食事された方 ¥780 税込

無料でデカフェに
変更可能です

