



みそしるブレイク  
おすすめかも♪

毎日の食卓をちょこっとおたすけ♪

## カモシカのお惣菜

白味噌のお味噌汁 1杯 200円



**ガパオミンチ**  
500円/100g  
豚ひき肉のピリ辛炒め。  
ご飯にもパスタにも



**麴納豆巾着**  
500円/1個  
コロッケ感覚で  
もう一品♪



**醬チャーシュー**  
540円/100g  
スライスできます。  
おつまみにも。



**鮭魚醬卵焼き**  
700円/1個  
平買い卵を使用。  
大満足のボリュームです。



**燻製煮卵**  
120円/1個  
隠れた人気者。  
薬味をのせたり、  
サラダに加えたり。



**ピクルス**  
500円/80g  
お野菜も色々。  
お好きなものを  
リクエストください。



**季節のお漬物**  
500円/100g  
写真は柚子大根と  
昆布のつくだ煮。  
季節で変わります。



**今日のぬか漬け**  
価格はお野菜によります  
お気軽にスタッフまで♪

おうちごはんをぐんと格上げ!

## 自家製調味料量り売り

好きなものを、好きなぶんだけ。

カモシカ自家製発酵調味料を 10g 単位で販売いたします。

食卓に必要なぶんや、手づくりする前のお試しに♪

容器代が別途かかります。(小 100円 / 中 120円 / 大 150円) 季節の酵素シロップ 70円/10g

マイ容器持参も大歓迎♪



**塩麴**  
30円/10g



**ひしお**  
30円/10g



**醬マスタード**  
40円/10g



**にんにく醤油**  
60円/10g



**甘酒練乳**  
70円/10g

※価格はすべて税込みです。

〒616-8371 京都市右京区嵯峨天竜寺若宮町 17-1 発酵食堂カモシカ

定休日：日曜日と月曜日 営業時間：11:30 ~ 17:00(イートインは 15:00 まで)