

## 発酵 8 種定食

1,400円 (税込)

ごはん／京白味噌のお汁／旬の発酵 8 種盛／自家製ぬか漬け／厳選 阿波晩茶  
 Eight kinds of fermented food plate with Rice, Miso soup, pickles  
 (ごはんおかわり +200円 大盛 +100円)

麴納豆あんは  
カモシカの  
看板かも♪



おあげの上のあんは 2 種類から選べます。麴納豆あん or ニンニク醤油あん。お好きなあんをお選びください。



麴納豆あん



ニンニク醤油あん

オススメ  
かも。

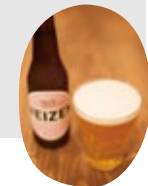
スイーツセット 2,100円 (税込)

定食にプラス 700 円でお菓子とドリンクがセットになります。  
 ＊お菓子とドリンクは右メニューから一つずつお選びください。  
 Eight kinds of fermented food plate with sweets & Soft Drink



昼飲み お酒セット 2,400円 (税込)

定食にプラス 1,000 円 で日本酒一合かビール一本とおつまみが付きます。  
 ＊地ビール、もしくは日本酒のどちらかをお選びください。  
 Eight kinds of fermented food plate + Alcoholic drink (SAKE or craft beer )  
 + Today/Side dish



## お食事单品

こうじなっとう  
**麴納豆丼**  
 950円 (税込)

京白味噌のお汁  
 自家製ぬか漬け  
 阿波晩茶 付

Donburi (rice bowl dishes)  
 with Koji and Natto toppings with  
 Miso soup, pickles



## 季節がわりの限定メニュー

**カモシカセレクト**

セレクトメニューをご覧ください。

季節ごとに、日本全国、世界各地や店内醸し棚から  
 自信をもっておすすめする  
 メニューをご用意しています。

Kamoshika Seasonal Specials

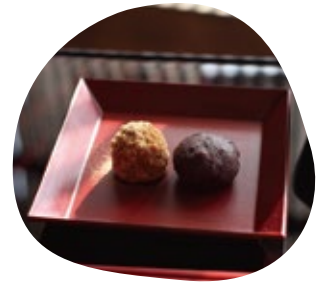
カモシカはお酒を深く愛するがゆえ、運転する方へのお酒のご提供は固く固くお断りしております。

## カモシカのお菓子 All 単品 500円 (税込)

～弘法大師も微笑む～ 玄米の甘酒おはぎ (あんこ&きなこ)

Sticky rice ball coated with sweet red bean paste

カモシカの自家製玄米甘酒ときび砂糖で甘みをつけた自家製あんこを玄米もち米とあわせました。ぷちぷちした食感のおはぎです。食堂から徒歩 30 秒、発酵マルシェでも販売中。お土産におすすめかも♪



～酵母たちの目覚め～ 修道院ガレット (干しぶどう&クルミ)

Tart with nuts & dried raisin & caramel cream

カモシカ自家製の天然酵母で発酵させた生地を一晚寝かせて焼き上げました。クルミと干しぶどうのキャラメルクリームをサンドし、濃厚な食べごたえ。卵もバターも不使用。



～DNAに染みわたる～ 玄米甘酒のアイスクリーム

(柚子の自家製シロップ添え)

Ice cream made by amazake (Sweet fermented rice drink)

玄米もち米で作った自家製甘酒を豆乳と合わせてアイスに。濃厚かつ自然な甘さは甘酒のみだから。



体にしみる  
美味しさ  
かも♪



## ソフトドリンク All 単品 500円 (税込)

季節の酵素ジュース (炭酸わり、お湯わり、水わりから選べます) Fermented fruit juice

杉山佳苗珈琲焙煎のコーヒー Coffee (Hot/Ice)

オーガニック紅茶 Organic Tea (Hot/Ice)



## お酒

日本酒 Sake おちょこ 1 杯 300 円 / 1 合 900 円～ (税込)

Cup 300 yen / Ichi-go (180ml about 4cups) 900yen～

米にも水にもこだわった「醗酵」を香りと味で感じられる本物の酒

地ビール Craft Beer 300ml 750 円 (税込)

Bottle 750 yen

小規模醸造の酵母が生きているクラフトビール



発酵食は  
お酒に  
あうかも♪



※日本酒、地ビールのラインナップはお気軽におたずねください。