

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。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

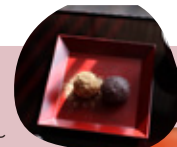
オススメ
かも。

スイーツセット 2,100円 (税込)

定食にプラス 700 円でお菓子和ドリンクがセットになります。

*お菓子和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's 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)

～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晩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 (柚子と黒糖シロップ添え)

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。



カモシカのパフェ 阿波晩茶付き 950円 (税込)

Seasonal parfait with fermented tea

自家製の甘酒などの発酵素材をぎゅっと閉じ込めた欲張りなパフェは、四季で味が変わります。季節ごとに味わってみてください。



ソフトドリンク All 単品 500円 (税込)

季節の酵素ジュース Fermentsd 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)

自家製コンブチャ Kombucha

体にしみる
美味しさ
かも



お酒

日本酒 Sake おちょこ 1杯 300円 / 1合 900円

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 700円

Bottle 700 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。

