

発酵 8 種定食 / 1,400円 (税込)

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。

Eight kinds of fermented food plate with Rice, Miso soup, pickles
You can choose from two main sources to put on fried tofu. (Natto or Garlic soy sauce)



麴納豆あん

ニンニク醤油あん



白ごはん へしこふりかけ
大盛 +100円 おかわり +200円
京白味噌のお汁
発酵盛り合わせプレート
自家製ぬか漬け
厳選 阿波晩茶



スイーツ単品 500円 (税込)

~酵母たちの目覚め~ 修道院ガレット

Tart with nuts & dried raisin & caramel cream

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。

スイーツセット +700円 (税込)

定食にお菓子和ドリンクがセットになります。

*お菓子和ドリンクを一つずつお選びください。

Eight kinds of fermented food plate with sweets & Soft Drink

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
(水割り・炭酸割り・お湯割りからお選びください)

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

昼飲み お酒セット +1,000円 (税込)

定食に日本酒一合かビール一本とおつまみが付きます。

Eight kinds of fermented food plate +

Alcoholic drink (SAKE or craft beer) + Today's Side dish

*地ビール、もしくは日本酒のどちらかをお選びください。

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「醱酵」を香りと味で感じられる本物

地ビール Craft Beer 300ml 800円

Bottle 800 yen

小規模醸造の酵母が生きているクラフトビール

麴納豆あんは
カモシカの
看板かも♪



他のお食事

こうしなつとう

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

発酵ラーメン御膳

別紙のメニューをご覧ください。

Kamoshika Seasonal Special noodles

カモシカのパフェ

阿波晩茶付き 1,000円 (税込)

自家製甘酒など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。

Seasonal parfait with fermented tea



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。