発酵８種定食　1,890円（税込）

発酵食堂カモシカの看板メニュー。
塩、調味料、野菜など、素材ひとつひとつにこだわり、手間ひまをかけておつくりしています。
また、鯖のへしこ、ふぐの子の卵巣のぬか漬け、乳酸発酵した阿波晩茶など、珍しい日本の発酵食品も堪能していただけます。

お揚げのあんは、
「麹納豆」「ニンニク醤油」の
いずれかをお選びください。

ごはん：大盛　＋100 円　　おかわり　＋200 円

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)

麹納豆

オープン以来の1番人気。
「納豆」と「米麹」を合わせてさらに熟成。
とろっとコク旨な味わいに、
「こんな納豆はじめて！」
という声、続出かも♪

ニンニク醤油

たっぷりの玉ねぎをじっくり煮詰めて、甘みと旨みを引き出したソース。
にんにくの香りが食を誘い、
トッピングの切り漬けが
辛味のアクセントに。

他のお食事

麹納豆丼（こうじなっとう）
1,280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 Seasonaly Special noodles

スープまで
飲み干してほしい
かも♪

スイーツセット　＋1,000円（税込）

定食にお菓子とドリンクがセットになります。
＊右の「スイーツ」と「ソフトドリンク」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 ＋1,700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。
＊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

スイーツ（単品）　各 650 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、甘酒由来だからこそ。

ソフトドリンク（単品）

各 650 円（税込）

季節の酵素ジュース　Fermented 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　※5～9月限定
玄米生甘酒　Amazake

カモシカのパフェ

季節限定

1,200円（税込）
阿波晩茶付き

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。
四季で味が替わります。

Seasonal parfait with fermented tea

お酒

日本酒 Sake　おちょこ 1 杯 300 円（税込）／1 合 1,400円（税込）
Cup 300 yen/Ichi-go(180ml about 4cups)1,400 yen
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

地ビール Creft Beer　350ml 1,100 円（税込）　アテ＋ 700 円（税込）
Can 1,100 yen
小規模醸造の酵母が生きているクラフトビール