CURRY

季節により野菜が変更になる場合がございます

カレーのお供に!!

＼ おすすめ！ ／

蜂蜜じんじゃーラッシー

DRINK SET +¥350

黒カレー（信州牛ゴロゴロ）

¥ 1,500

さらに辛く！ 焙煎ガラム・マサラ付

《焙煎ガラム・マサラ》の独特な香りと辛さがきいた黒いルウとともにじっくり煮込んだ信州牛が主役のご馳走カレーです。

アレルギー：乳、小麦

辛さ

赤カレー（バターチキン）

¥ 1,400

《七味唐からし》でマリネした国産の鶏肉をトマトベースのルウでじっくり煮込みました。自家製 七味バターを溶かしてお楽しみください。

アレルギー：乳、小麦

辛さ

緑カレー（ガラムマサラ・シュリンプ）

¥ 1,400

パクチー抜き承ります

青唐辛子の辛み、ココナッツミルクのコクと《山椒》をきかせた柚子皮の爽やかな風味がアクセントのグリーンカレーです。

アレルギー：乳、小麦、エビ

辛さ

選べる横町あいがけカレー ¥ 1,700

お好きな2種類のカレーを一度にお楽しみいただけます。

アレルギー：各メニューにてご確認ください

SNACK

トルティーヤチップス
万願寺ハリッサソース添え

¥ 700

自社農場産 万願寺唐辛子をたっぷり使った香辛料の風味が豊かなソース〈ハリッサ〉が主役の一品です。

北海道産マチルダ種のオーブンポテト
万願寺サムライソース添え

ポテトの味を選べます　七味バーベキューソルト or 塩

¥ 650

選べる2種類の味のアツアツ オーブンポテト。ハリッサとマヨネーズで作る、こだわりの〈サムライソース〉でお召し上がりください。

アレルギー：卵

DESSERT

スパイス・マカロン
アレルギー：卵、乳 …… 1個 ¥ 216

唐辛子　陳皮（ちんぴ）　胡麻（ごま）　麻種（おたね）

紫蘇（しそ）　山椒　生姜　柚子（ゆず）

カカオニブ　秋限定 甘藷（かんしょ）

キャレ・ド・みそ＆マカロン

¥ 600

国産の小麦と信州味噌を使用した、しっとり香ばしい焼菓子とスパイス・マカロンのセット。マカロンはお好きな味を2個お選びください。

アレルギー：卵、乳、小麦

クラシカル・パンケーキ

¥ 1,000

カリッとふんわり、クラシカル なパンケーキ。白ごまがやさしく香る、こだわりの自家製《塩キャラメル ソース》を添えて。

アレルギー：卵、乳、小麦

数量限定

2つのスパイス・チーズケーキ〈バスクとクレームダンジュ〉

¥ 1,000

《一味》と《七味辛みそ》でピリッと仕上げたバスクチーズケーキと、柚子が爽やかに香るふんわり真白なクレームダンジュ。

アレルギー：卵、乳、小麦

スパイス・ジェラート

シングル ¥ 378　ダブル ¥ 540

万願寺　柚子（ゆず）ミルク

麻種（おたね）　カカオニブ

みそ　陳皮（ちんぴ）

SPICE CHOCOLATE トッピング ＋¥100

新鮮なつくりたてスパイス・ジェラートです。素材 ひとつひとつの風味を大切にした濃厚なコクをお楽しみください。

アレルギー：乳

DRINK SET
＋¥350
右側のセットドリンクメニューよりお選びください

GELATO SET
＋¥100
ひとくちサイズ
お食事の方限定
お好きな味をお選びください

SPECIAL DRINK

ドリンク全品テイクアウトOK!

数量限定	ミルクブリューコーヒー（ホット/アイス） アレルギー：乳	¥650
	ロイヤルミルクティー（ホット/アイス） アレルギー：乳	¥600
	ほうじ茶ラテ（ホット/アイス） アレルギー：乳	¥600
	ジンジャー・チャイ（ホット） アレルギー：乳	¥650
	柚子香る豆乳甘酒（ホット/アイス）	¥650
	蜂蜜生姜ドリンク（ホット/ソーダ割り）	¥650
数量限定	七味クラフトコーラ	¥650

秋の横町ハーブティー（ホット） 季節限定

¥600

アップルフルーツ、オレンジピール、オレンジフラワー、レモングラス、パッションフルーツに、自社農場産《ショウガ》をブレンドしました。

SET DRINK

ドリンクセットはこちらからお選びください

コーヒー（ホット/アイス）	¥500
カフェオレ（ホット/アイス） アレルギー：乳	¥600
信州和紅茶（ホット/アイス）	¥500
横町スパイス煎茶（ホット）	¥500
柚子ほうじ茶（ホット）	¥600
蜂蜜じんじゃーラッシー アレルギー：乳	¥700
信州産 白桃100％ジュース	¥500
信州産 りんご100％ジュース	¥500

※ そばを使用したメニューと同一の厨房で調理、共通の調理器具や食器を使用しております。

表示価格は全て税込です

MISOGORO

日本の伝統食である みそ汁。
あらためてその美味しさを見つめ直すと、
彩り豊かな味わいと楽しみ方の可能性に気づきます。

そんな味噌汁をもっと日常に取り入れたい。
珈琲を飲むように気軽に楽しんでいただきたい。

その想いを形にしました。
お好みの七味を一振りかけて。
美味しいのは、みそ汁です。

MISOGORO

¥ 500 イートイン / テイクアウト

信州みそをはじめ全国から取り寄せた10種のみそと
3種のだしをご用意。お好みのだしとみそを組み合わせ、
自分だけの一杯を作って楽しむみそ汁です。

MISOGORO飲み比べセット

¥ 600

〈MISOGORO〉から本日のおすすめのみそ汁を3種ご用意。
みそ汁の奥深さをじっくりと飲み比べいただけます。
組み合わせはカウンター上の黒板をご覧ください。

野沢菜おにぎり

1個目 ¥ 100　　2個目から ¥ 80

信州を代表する食材〈野沢菜漬け〉を
混ぜ込んだミニサイズのおにぎりです。

アレルギー：小麦

How to MISOGORO

01

だし・みそ を選ぶ

お好みの だし・みそ を各1種類ずつ
お選びください。おすすめの組み合わせは
スタッフまで。

02

だし をドリップする

かつお節にだしを注いでドリップ。
まずは、だしとシブレット(※)のみで
お楽しみください。

※ネギの仲間。細く、マイルドな香りが特徴のハーブ。

03

みそ を溶かす

さじに山盛り一杯からお試し
いただき、お好みの塩加減まで調整。
みその追加も承ります。

楽しみ方

七味

卓上のスパイスをお好みでふりかけて、香
味・辛味のトッピングをお楽しみください。

自家製 おこげ

こんがり、パリッと焼き上げた自家製〈お
こげ〉。みそ汁との相性もぴったりです。

アレルギー：小麦

生クリーム 洋風だし限定

お好みで生クリームを加えることで、ミルク
スープにアレンジできます。味の変化をお楽
しみください。

アレルギー：乳

みその情報 公開中！

MISOGORO 特設サイト

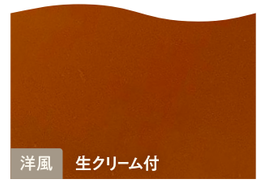
https://www.yawataya.co.jp/misogoro/

だし stock

こちらから だしを1種類お選びください

昆布だし

チキンブイヨン



ビーフコンソメ
アレルギー：卵、乳、小麦

みそ miso

こちらから みそ を1種類お選びください

株式会社 日出味噌醸造元
江戸甘味噌

外見からは想像できない程の
甘さを醸し出す、旨みと上品さを
兼ね備えた味噌です。

株式会社 まるや八丁味噌
三河産大豆の 八丁味噌

三河産の大豆を100％使用。大
豆のみで麹を作り、2年以上の間
天然醸造しています。

チョーコー醤油株式会社
九州麦みそ

九州産はだか麦を大豆の2倍以
上使用した、九州地方に馴染み
深い若みそです。

マルコメ株式会社
糀美人 二十四割糀

国産米100％の米糀を贅沢に使
用。やさしい甘みと、深い旨みが
特徴の無添加みそです。

有限会社 穀平味噌醸造場
発芽玄米味噌
信大クリスタル水仕込み

発芽玄米の糀を使用した、やや
赤めのみそ。昔ながらの「天然醸
造」で約一年熟成させています。

神州一味噌株式会社
丸高蔵 十四割

糀の自然な甘みと大豆のやさし
い旨味、すっきりとした風味が
特徴の淡色米味噌。

有限会社 井上醸造
けやきみそ

信州産 大豆・米を100％使用。
3年間熟成させた独特のクセ、
コクと旨味が 特徴の赤味噌。

有限会社 酢屋亀本店
こがね こし

国産の大豆と米の糀をたっぷり
使用し念入りに仕込んだ、香り
豊かな甘口の信州味噌。

株式会社 三原屋
本蔵づくり こし

善光寺宿坊など、地元で愛され
続ける赤づくりの定番みそ。蔵元
で丹精込めて熟成させています。

株式会社 よしのや
御開帳 粒 黄

一年半の低温熟成で塩なれし、
押し味・コクがありながら後味は
すっきりとした 十三割糀味噌。

表示価格は全て税込です　2026.9