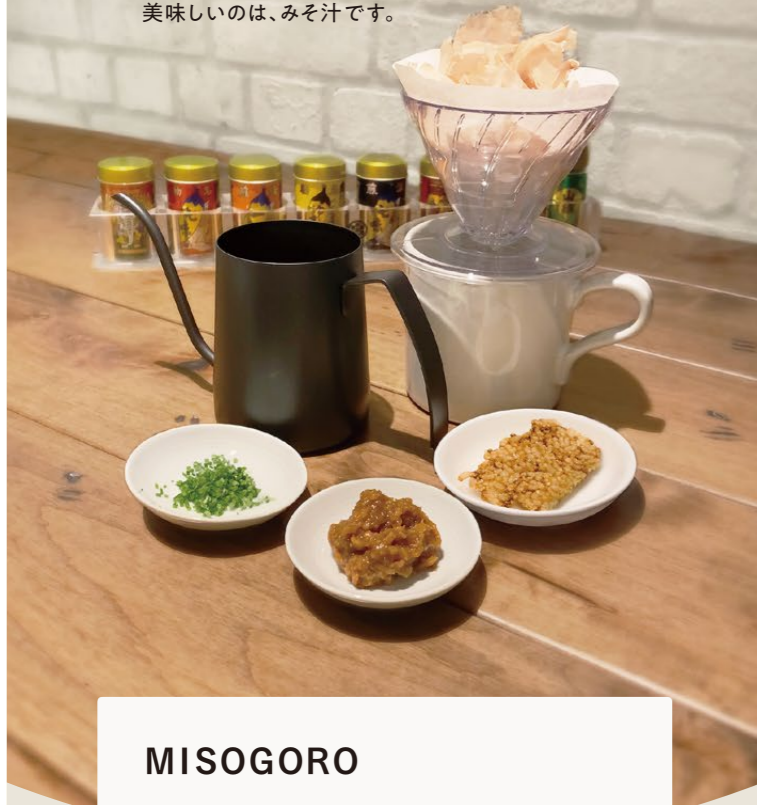


MISOGORO

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)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
しみてください。

※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
しみてください。

アレルギー:乳

だし stock

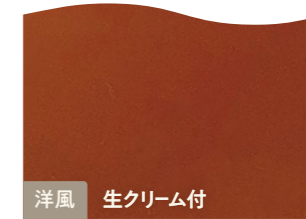
こちらからだしを1種類お選びください



和風 昆布だし



洋風 生クリーム付 チキンブイヨン



洋風 生クリーム付 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



東京

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。



愛知

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
豆のみで麴を作り、2年以上の間
天然醸造しています。



長崎

チヨ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。



長野

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。



長野

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。



長野

神州一味味噌株式会社
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。



長野

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。



長野

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。



長野

株式会社 三原屋
本蔵づくり 粒黄

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。



長野

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。

みその情報公開中!

MISOGORO 特設サイト

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



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

《焙煎ガラム・マサラ》の独特な香りと辛さがきいた黒いルー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

さらに辛く!
焙煎ガラム・マサラ付



辛さ

赤カレー (バターチキン)

¥ 1,100

《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ー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)

¥ 1,100

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

パクチー抜き承ります



辛さ



選べる横町あいがけカレー

¥ 1,500

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

¥ 500

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プンポテト 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プンポテト。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



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

¥ 900

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)

¥ 800

《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

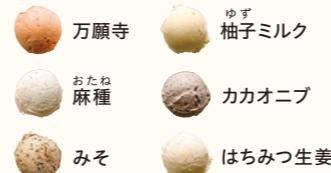
¥ 500

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濃厚なコクをお楽しみください。

アレルギー: 乳



2つの味をお選びください



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

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

ミルクブリュワーコーヒー (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) ¥550

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 ¥650

蜂蜜生姜ドリンク (ホット/ソーダ割り) ¥600

信州産 白桃100%ジュース ¥500

信州 桔梗ヶ原醸造家のぶどう100%ジュース ¥600

表示価格は全て税込です