

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)

¥ 1,200

《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)

¥ 1,200

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

¥ 1,700

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

¥ 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

シングル ¥ 378 ダブル ¥ 540

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



万願寺 ゆず 柚子シャーベット
おたね 麻種 カカオニブ
みそ 木の芽

SPICE CHOCOLATE トッピング + ¥100

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) ¥650

カカオニブスムージー アレルギー: 乳 ¥700

数量限定

七味クラフトコーラ ¥650



夏の横町ハーブティー (ホット/アイス) 季節限定

¥ 600

ジュニパーベリー、ペパーミント、ローズマリー、レモン、黒胡椒をブレンド。アイ스티ーには《蜂蜜じんじゃーえる》シロップとレモンを添えました。

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 ¥650

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)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



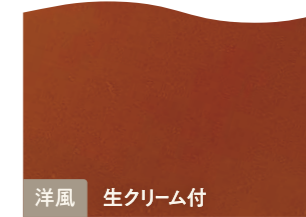
和風

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 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。



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/>

