みつる堂グランドメニュー



鹿肉のメンチカツバーガー

麻炭入り天然酵母のバンズに重ね煮とたかきび入りの鹿のメンチカツと
3種の手作りソースをサンドしました。

2,080円



猪のすき焼き丼
～平飼い有精卵の半熟卵添え～

薬膳たれが決め手のすき焼き丼です。
和食に合う重ね煮でコクと旨味を引き出しています。
熊本県天草より仕入れた脂が美味しいイノシシ肉です。
滋養メニューとしておススメです！

1,980円

17時より単品でのご注文も可能です 1,780円

雑穀
コロッケプレート

じゃが芋と基本の重ね煮に稗を加え
もっちりとした食感に仕上げました。
スパイスの効いた自家製トマトソースと
グリーンソースをかけてお召し上げりいただけます。
雑穀とお野菜のワンプレートメニューです。
お味噌汁付き

ヴィーガンメニューです 1,980円





鹿カツプレート

熊本県五木村産の鹿モモ肉をドクターフライで
サクサクに揚げました。
季節の有機野菜と一緒にお召し上がりください。
臭みがなくやわらかいお肉なので、
ジビエに馴染みのない方にもおススメです。

2,080円



鹿肉と洋食に合う重ね煮を使用したタコミートです。
フレッシュトマトのサルサソース、アボカドと一緒に
お召いただけるボリュームたっぷりの一皿です！

1,980円

17時より単品でのご注文も可能です 1,780円



自家製スパイスと洋食に合う重ね煮を使用した
まろやかで味わいのあるキーマカレーです。
熊本県産のイノシシ肉をじっくり炒めてます。

1,980円

17時より単品でのご注文も可能です 1,780円



猪の骨をコトコト煮込んだコラーゲンたっぷりの
ボーンスープです。
猪の肉味噌をトッピングしています。

1,880円

17時より単品でのご注文も可能です 1,580円



洋食に合う重ね煮を使用したチリソースです。
ドクターフライで揚げたジューシーな有機豆腐の
唐揚げと一緒にお召し上がりください。
※結エビもお選びいただけます。

2,080円

17時より単品でのご注文も可能です 1,880円



秋川牧園の鶏肉を使い、重ね煮で調理しました。
自家製発酵飼料で育てられた平飼い有精卵で
ふっくら包みました。

1,880円

17時より単品でのご注文も可能です 1,680円



熊本県産の猪の旨味と洋食に合う重ね煮で
深みを出した少し辛めのトマトソースです。
自然栽培の古代小麦を低温でゆっくり乾燥させて作る
ペンネは麦本来の風味が感じられます。

1,980円

17時より単品でのご注文も可能です 1,780円



【 茶薬同源 】

古くから日本人に愛されてきたお茶文化。
茶には大切な人をもてなし、心や場を和ませる力があります。
真の美しさを求める女性自身へご褒美の一杯を。

カフェインが少なく
妊婦の方やお子様も
安心して召し上がれます。

【 美味しい×優しい×栄養 】

栄養まるごと飲み干せるかえしは、化学調味料・白砂糖を使用しない、
植物由来の漢方出汁を使用。
さらに、36種類の薬草がもつすこやかなハーモニーでからだの巡りを調えます。
香りも楽しめる野草和漢茶は、まろやかで上品なスープに仕上がっています。

36種の原材料
クコの実・葉、緑茶、甘草、ハトムギ、ナツメ、ハブ茶、高麗人参、
大麦、カワラケツメイ、ナルコユリ、タンポポの根、昆布、甜茶、
グァバの実、ヤマノイモ、ソルガム、ドクダミ紫蘇葉、桑の葉、
コフキサルノコシカケ、カバノアナタケ、シイタケ、マイタケ、霊芝、
アガリクス、メシマコブ、ウコン、ローズヒップ、ひじき、クマザサ、
サンザシ、カモミール、陳皮、紅花、ヨモギ

【 玄米麺 】

会津コシヒカリの有機玄米を焙煎した
グルテンフリーの焦がし玄米麺です。
小麦粉不使用、無添加でアレルギーをお持ちのある方
でも安心して召し上がれます。

お茶がスープの茶龍麺
2,080円

平飼い鶏の半熟卵付
2,280円

SWEETS

みつるぷりん
580円

4つのこだわり

卵
こだわりの平飼い卵
時期により仕入れ先を変えています
ご興味ありましたら
スタッフにお聞きください

牛乳
島根県産雲南市
木次パスチャライズ牛乳

甘み
体に負担の少ない
有機ココナッツシュガー
カラメルのみ有機砂糖を使用

トッピング
有機麻の実ナッツを
低温ローストで香ばしくしたもの



酒粕と木苺の
ベイクドケーキ
780円

メープルの甘さだけで
お作りしました

寺田本家の酒粕と豆乳ヨーグルトで作った
プラントベースのケーキです

濃厚なケーキに木苺の甘酸っぱさがアクセント
お好みでメープルシロップをおかけ下さい



米粉の
ジンジャーケーキ
680円

カルダモンと生姜の香りが
癖になります

国産生姜、平飼いでストレスなく育った
濃厚な有精卵、玄米粉、甘みは有機ココナッツ
シュガー、豆乳ヨーグルトなどで作った
『心にも体にも優しい』
グルテンフリーのケーキです



季節のスイーツ
スタッフまでお声がけください

お飲み物

温かい

みつるブレンドホットコーヒー 580円

日本に数台しかない高精度な生豆秒速焙煎機で煎った香りが
楽しめるコーヒーです。
エスプレッソもできます。

みつるブレンドカフェラテ 680円

木次パスチャライズ牛乳を使用したカフェラテです。
奥出雲地方で飼育された健康な牛の牛乳をその自然な風味、
そして栄養を生かすために６５℃３０分間殺菌しています。

宮崎県産みなみさやか 580円

甲斐製茶園さんの釜炒り伝統製法で作られた雑味がなく、
爽やかな香りが特徴の紅茶です。

有機生姜の自家製
ホットジンジャー 580円

長崎県産と広島県産の有機生姜を国産蜂蜜で煮込んでいます。
シナモンとのハーモニーをお楽しみください。

有機レモンの自家製
ホットはちみつレモン 580円

黄金の島レモン＆国産はちみつ
広島県で自然栽培されたレモンをギューッと手絞りして
作りました。

季節の自家製
ホットビネガー 580円

ほどよい酸味とまろやかな味の紀州南高梅と国産蜂蜜と
りんご酢で漬け込みました

季節のフレッシュハーブティー 680円

みつる堂で栽培した無農薬ハーブをオリジナルブレンドで
ご提供します。詳しくはスタッフまで。

兵庫県産マコモ茶 580円

無農薬、肥料は屑大豆と発酵糖団子のみで育てられた
兵庫県産の真菰茶です。ノンカフェインで安心して飲めます。
また、デトックス効果も高くみつる堂おすすめのお茶です。

冷たい

緑の豆水出しアイスコーヒー 580円

日本に数台しかない高精度な生豆秒速焙煎機で煎った香りが
楽しめるコーヒーです。
コロンビア産とブラジル産のブレンドです。

みつるブレンドアイスカフェラテ 680円

木次パスチャライズ牛乳を使用したカフェラテです。
奥出雲地方で飼育された健康な牛の牛乳をその自然な風味、
そして栄養を生かすために６５℃３０分間殺菌しています。

宮崎県産べにふうき 580円

甲斐製茶園さんの釜炒り伝統製法で作られた、
旨味のある味わいが特徴の紅茶です。

有機生姜の自家製
ジンジャエール 630円

長崎県産と広島県産の有機生姜を国産蜂蜜で煮込んでいます。
シナモンとのハーモニーをお楽しみください。

有機レモンの自家製
はちみつソーダ 630円

黄金の島レモン＆国産はちみつれもんソーダ
広島県で自然栽培されたレモンをギューッと手絞りして
作りました。

季節の自家製
ビネガーソーダ 630円

ほどよい酸味とまろやかな味の紀州南高梅と国産蜂蜜と
りんご酢で漬け込みました

和歌山県産
手絞りみかんジュース 580円

100年続く伊藤農園さんの無添加、香料、保存料なしの
100%手絞りみかんジュースです。

奄美大島 伝統発酵飲料
自家製ミキ

お米とさつまいもで作られた植物性乳酸発酵飲料です。
腸内環境を整えて、美肌効果が期待できます。

ミキ プレーン 680円

ミキ 季節のフルーツ 780円

みつる堂

お酒

ビール

ハートランド 720円

グリーンのボトルが印象的な瓶ビール。
さっぱりとした味わいが特徴的です。

ドラゴンビール（スカイ/マグマ） 850円

スカイ：のど落ちすっきり、澄んだ味わい。
ビールの王様ピルスナー。
マグマ：シャープなホップの苦みと爽やかな香りがクセになるIPL。

宇宙ビール 1,500円

ホップの圧倒的な香りと、濾過を施さない
濁りのある外観が最大の特徴。
香り豊かでジューシーな味わいのビールです。

宇宙ビール飲み比べセット 8,888円

宇宙ビールの飲み比べセットになります。
在庫があるとき限りです！！まずはスタッフにお声がけください。

ウイスキー

KOVAL 水割り/ロック 950円

ソーダ割り 1,000円

ジンジャー割り 1,230円

全て有機栽培で作られたオーガニックのみを使用しており、
穀物を直接口に入れて噛み砕いているような、それぞれの穀物の特徴
がはっきりと感じられる深い味わいです。

ジン

KIKKA ソーダ割 1,000円

華やかさとみずみずしさ、そして深みを感じさせてくれるKIKKA GIN。
アルコール度数は59%と一般的なジンより高く、
芯の強さを感じさせる味わいです。

KIKKA&自家製ジンジャーソーダ 1,230円

辛味が効いた自家製ジンジャーで爽やかな味わいに。
一度飲むとクセになります。

ワイン

自然派 赤・白ワイン グラス 880円～

自然派 赤・白ワイン ボトル 4,500円～

自然派 赤【ドメーヌ・デ・ザムリエ 2017】
コンクリートタンクで醗酵、熟成が行われており、果実味がしっかり
していてバランスがよく、タンニンも柔らかく飲みやすい仕上がり。

自然派 白【ドメーヌ・デ・ザムリエ 2019】
ミネラル、柑橘、黄色と白のフルーツ、鉱物的な香りがあって、すっきり
と軽やかな味わいです。心地よく綺麗な酸があってとてもバランス良く纏まっています。安定感のあるピュアな仕上がりでおすすめです！

日本酒

寺田本家 五人娘/小ボトル 1,380円

濃醇で飲み応えの有る純米酒です。
酒本来のコクと味をお楽しみください。

寺田本家 醍醐のしずく/小ボトル 1,580円

そのままを味わっていただくため、割り水、ろ過は一切行わず、
一仕込みごとに瓶詰めされているお酒。
仕込み時期によって味の異なる甘酸っぱいお酒です。

寺田本家 純米90香取 1,280円

生もとの本領を発揮した低精米ならではの飲みごたえ、
独特の旨みと、乳酸の酸味がピリッときいた味わいを
お楽しみいただけます。
熱燗のご用意もございます。

熱燗

寺田本家 純米90香取 1,280円

生もとの本領を発揮した低精米ならではの飲みごたえ、
独特の旨みと、乳酸の酸味がピリッときいた味わいを
お楽しみいただけます。
冷のご用意もございます。

焼酎

三岳 ロック/水割り/お湯割り 850円

名水と厳選されたさつま芋を原料に白麹で仕込まれています。
まろやかで飲み口のよい芋焼酎です。

三岳 ソーダ割り 900円

さっぱりと三岳を楽しみたいときは、炭酸割りがおすすめ。
炭酸で割ると、加水されたことにより三岳がフルーティな味わいに
変化します。
炭酸の弾ける口当たりもあいまって、爽やかな飲み物に大変身。

三岳&自家製ジンジャーソーダ 1,180円

三岳の芋の香りと辛味が効いた自家製ジンジャーとの
相性抜群です。

自家製梅酒

梅酒 ロック/水割り/お湯割り 900円

ソーダ割り 950円

ほどよい酸味とまろやかな味の紀州南高梅を
国産蜂蜜とりんご酢で漬け込みました