

# MIKKE - COURSE

## 鳥おでん 四〇〇〇円のコース

・鳥の野菜とかわばた味噌

・ミケの茶わん蒸し

・季節のお魚前菜

・ミケの鳥おでん五種

▲ミケ自慢の出汁が染み込んだ根

▲洲本、池田屋のコシニヤク

▲梅モツアレラ中着

▲名物 鳥のさつま揚げ

▲季節のおでん 一種

・炭焼き

▲淡路産牛串 炭火焼き

・メ (三種からお選びください)

▲季節の島らあめん

▲鶏白湯バターラーメン

▲ミケの玉子丼

・季節の氷結ジェラート

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます

◇季節の鳥のお付きだし別途五五〇円頂戴しております

◇表記価格は全て税込となっております

# A L A C A R T E

アラカルト

鳥の肴

- わかめの佃煮とクリームチーズ 四二〇
- 本日の鳥野菜 かわばた味噌添え 四二〇

茶わん蒸し

- ミケの茶わん蒸し 四〇〇
- ミケ自慢の出汁を玉子が絶妙に固まる割合で合わせ  
ご注文ごとに湯煎してやさしく仕上げます。

お魚前菜

- 季節のお魚前菜 ※お尋ねください 一三二〇

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます  
◇季節の鳥のお付きだし別途五五〇円頂戴しております  
◇表記価格は全て税込みとなっております

# A L A C A R T E - O D E N

## アラカルト・鳥おでん

・名物 鳥のさつま揚げ 六六〇

鳥のすり身に季節折々の食材を練り込み  
ご注文ごとに揚げるさつま揚げはミケの定番

・ミケ自慢の出汁が染みた大根 三三〇

・洲本、池田屋のコレニヤク 三三〇

・梅モツツアレラ中着 三三〇

・ミケのたまご 四四〇

・神戸トマト 五〇〇

・淡路産牛スジ 七五〇

・播磨牡蠣 鳥の生海苔 七二〇

・季節の一皿 八〇〇  
お訊ねください

旬の食材を選定、  
ミケ自慢の出汁が美味しさを引き立てる

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます  
◇季節の鳥のお付きだし別途五五〇円頂戴しております  
◇表記価格は全て税込となっております

S I M E & D E S S E R T

メ／麵とお米

・播磨灘産カキと島ののり 塩らめん 一三三〇

・鶏白湯バターラーメン 一〇六〇

・ミケの玉子丼 九三〇

デザート

・季節の氷結ジェラート 五五〇

- ◇入荷状況により食材は替わる場合がございます
- ◇季節の鳥のお付きだし別途五五〇円頂戴しております
- ◇表記価格は全て税込みとなっております

# ALCOHOL

## ワインセット

生産者の想いが込められた、入荷本数も少ないワインをミケの島おでんに合わせてご用意いたします。

- おすすすめワインセット 二種（白・赤） 一三二〇
- おすすすめワインセット 三種（泡・白・赤） 一六五〇

## 自然派ワイン

※別紙にて本日のおすすすめをご用意しております

## ビールとサワーとハイボール

- あわぢびーる ピルスナー 八六〇
- 淡路平岡農園のフレッシュレモンサワー 七〇〇
- ミケのハイボール 七二〇

◇季節の島のお付きだし別途五五〇円頂戴しております  
◇表記価格は全て税込みとなっております

ALCOHOL / SOFT

日本酒

- ・都美人 特別山廃純米 五百万石 グラス 七二〇
- ・千年一 純米酒 穂 グラス 七七〇

※熱燗もご用意しております

焼酎

- ・芋焼酎／麦焼酎 六一〇

ソフトドリנק

- ・ノシアルコールビール 七七〇
- ・ノシアルコールスパークリング 七五〇
- ・有機ぶどうジュース赤／白 七五〇
- ・平岡農園の温州みかんジュース 八三〇
- ・淡路産季節のフルーツモクテル 七二〇
- ・ペリエ 七二〇
- ・烏龍茶 五五〇

◇季節の鳥のお付きだし別途五五〇円頂戴しております  
◇表記価格は全て税込みとなっております