

CASUAL-COURSE

鳥おでん 三〇〇〇円のコース

・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 四種

▲ミケ自慢の出汁が染みた大根

▲洲本、池田屋のコシニヤク

▲梅モツツアレラ中着

▲名物 鳥のさつま揚げ

・メ (三種からお選びください)

▲季節の手延べ淡路鳥 Pasta

冬限定 香住産ズワイガニと黄柚子 十五〇〇円

▲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 苺ミルク

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます

◇コースのご利用受付は二一時までとなります

◇二〇時よりアラカルトメニューをご利用いただけます

◇季節の鳥のお付きたし別途五〇〇円頂戴しております

◇表記価格は全て税別となっております

BASIC - 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 + 炭焼き 一種

▲ミケ自慢の出汁が染みた大根

▲洲本、池田屋のコシニヤク

▲梅モツアレラ中肴

▲名物 鳥のさつま揚げ

▲うすなが牧場 神戸牛串 炭火焼

▲季節のおでん 一種

・メ (三種からお選びください)

▲季節の手延べ淡路鳥 Pasta

冬限定 香住産ズワイガニと黄柚子 十五〇〇円

▲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 苺ミルク

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます

◇コースのご利用受付は二時までとなります

◇二〇時よりアラカルトメニューをご利用いただけます

◇季節の鳥のお付きたし別途五〇〇円頂戴しております

◇表記価格は全て税別となっております

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 三八〇
- 本日の鳥野菜 かわばた味噌添え 三八〇

茶わん蒸し

- ミケの茶わん蒸し 三六〇

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 一二〇〇

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます
◇二〇時よりアラカルトメニューをご利用いただけます
◇季節の鳥のお付きたし別途五〇〇円頂戴しております
◇表記価格は全て税別となっております

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

アラカルト・島おでん

・名物 島のさつま揚げ 六〇〇

鳥のすり身に季節折々の食材を練り込み
ご注文ごとく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 三〇〇

・洲本、池田屋のコシニヤク 三〇〇

・梅モツツアレラ中着 三〇〇

・淡路 里芋 三八〇

・淡路 春菊 三八〇

・神戸トマト 淡路島のバジリコ味噌 四五〇

・淡路産牛スジ 六八〇

・播磨牡蠣 島の生海苔 六五〇

・ミケのたまご 四〇〇

・牛タンと冬野菜 七八〇

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます
◇二〇時よりアラカルトメニューをご利用いただけます
◇季節の鳥のお付きたし別途五〇〇円頂戴しております
◇表記価格は全て税別となっております

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

メ／麺とお米

・季節の手延べ淡路島パスタ 冬限定 香住産ズワイガニと黄柚子 一五〇〇

・鶏白湯バターラーメン 九六〇

・ミケの玉子丼 八四〇

デザート

・季節の氷結ジェラート 五〇〇

淡路島の野山で育まれたフレッシュフルーツを
ライブジェラートで

- ◇入荷状況により食材は替わる場合がございます
- ◇二〇時よりアラカルトメニューをご利用いただけます
- ◇季節の鳥のお付きたし別途五〇〇円頂戴しております
- ◇表記価格は全て税別となっております