

# MIKKE - COURSE

## 鳥おでん 五八〇〇円のコース

・鳥の野菜とかわばた味噌

・ミケの鳥とうふ

・季節のお魚前菜

鱈の炭炙り、和梨と塩レモンのサラダ

・ミケの鳥おでん五種

▲ミケ自慢の出汁が染みた大根

▲洲本、池田屋のコシニヤク

▲梅モツアアラ中肴

▲名物 鳥のさつま揚げ、松茸香るきのこのさつま揚げ

▲季節のおでん 一種、ハモと玉ねぎ

・炭焼き

▲淡路産牛串 炭火焼き

・メ (三種からお選びください)

▲季節の鳥らあめん、ハマグリ、アサリ、シジミの貝出汁

▲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

生産者の想いが込められた、入荷本数少ないワインを

ミケの鳥おでんに合わせてご用意いたします。

## WINE-SET

・おすすめワインセット 二種 (白・赤) 一八〇〇

・おすすめワインセット 三種 (泡・白・赤) 二六〇〇

アラカルト

鳥の肴

- わかめの佃煮とクリームチーズ 四八〇
- 本日の鳥野菜 かわばた味噌添え 四八〇

鳥とうふ

- ミケの鳥とうふ 四六〇

自凝粟塩を作る際にできりにがりを使用して  
ご注文時に仕上げる出来立ての自家製とうふ

お魚前菜

- 季節のお魚前菜 一三八〇
- 鰯の炭炙り〜和梨と塩レモンのサラダ〜

◇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 - O D E N

アラカルト・鳥おでん

・名物 鳥のさつま揚げ 八五〇

↳ 松茸 香るきのこのさつま揚げ

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 三六〇

・洲本、池田屋のコレニヤク 三七〇

・梅モツツアレラ中着 四五〇

・ミケのたまご 四六〇

・神戸トマト 五五〇

・淡路産牛スジ 八〇〇

・季節の一皿 ↳ ハモと玉ねぎ 九二〇

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

- ・季節の島らめん

くハマグリ、アサリ、シジミの貝出汁

一三〇〇

- ・鶏白湯バターラーメン

一二〇〇

- ・ミケの玉子丼

一〇〇〇

デザート

- ・季節の氷結ジェラート

六八〇

◇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。

- おすすめワインセット 二種（白・赤） 一八〇〇
- おすすめワインセット 三種（泡・白・赤） 二六〇〇

## 自然派ワイン

※別紙にて本日のお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 九〇〇
- 淡路平岡農園のフレッシュレモンサワー 七八〇
- ミケのハイボール 七八〇

◇季節の島のお付きた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 七八〇
- ・千年一 純米酒 穂 グラス 八〇〇

※熱燗もご用意しております

焼酎

- ・芋焼酎／麦焼酎 七〇〇

ソフトドリנק

- ・平岡農園の温州みかんジュース 八五〇
- ・平岡農園の発酵レモンスカッシュ 八五〇
- ・ドイツ産ぶどうジュース赤／白 八〇〇
- ・ノシアルコールビール 八〇〇
- ・ノシアルコールスパークリネグ 八〇〇
- ・ペリエ 七五〇
- ・烏龍茶 六五〇

◇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となっております