

MIKKE - COURSE

鳥おでん 五八〇〇円のコース (ご予約のみ)

・鳥の野菜とかわばた味噌

・ミケの茶碗蒸し

・季節のお魚前菜

↳ 鯖の炭炙り 冬野菜のサラダ 自家製レモン胡椒↳

・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 ↳蓮根のさつま揚げ 蟹のあんかけ仕立て↳

▲季節のおでん一種 ↳但馬鴨とクレソン 朝倉山椒の佃煮↳

・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

WINE-SET

・おすすめワインセット 三種 (泡・白・赤) 三〇〇〇

・おすすめノンアルコールセット 三種 三〇〇〇

A L A C A R T E

アラカルト

島の肴

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

茶碗蒸し

- ミケの茶碗蒸し 四六〇

ミケ自慢の出け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
- ↳ 鯖の炭炙り 冬野菜のサラダ
- 自家製レモン胡椒↳ 一四五〇

◇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

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 八九〇

↳ 蓮根のさつま揚げ 蟹のあんかけ仕立て

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 九四〇

↳ 但馬鴨とクレソシ 朝倉山椒の佃煮

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

ワインセット

- おすすめワインセット 三種（泡・白・赤） 三〇〇〇
- おすすめノシアルコールセット 三種 三〇〇〇

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

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

モクテルとノシアルコールドリンク

- 島ハーブのボタニカル・ジントニック 一ニ〇〇
（淡路産ハーブ／すだち／ノシアルコールジン）
- 島ブラン 九〇〇
（淡路平岡農園レモン／白ぶどうジュース／パイナップル／ハーブ）
- 島マングラインオレシジワイン 九〇〇
（ジャスミン／淡路産みかん／白ぶどうジュース／スパイス）
- 淡路平岡農園のレモンスカッシュ 八五〇
（発酵レモンシロップ／ソーダ／ハーブ）
- ノシアルコールビール 八〇〇

◇表示価格は全て税込みとなっております