

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