

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

・ミケの茶碗蒸し

・季節のお魚前菜

↳ 鮮魚の炙りとアスパラ

淡路産白味噌のサバイヨレソースと

・ミケの鳥おでん五種

▲ ミケ自慢の出汁が染みた大根

▲ 洲本、池田屋のコレニヤク

▲ 梅モツアレラ中肴

▲ 名物 鳥のさつま揚げ ↳ ビーツのさつま揚げ 紫蘇香るお出汁と

▲ 季節のおでん一種 ↳ 鮮魚と淡路鳥のお野菜のしゃぶしゃぶ

・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 ↳ 鴨出汁醤油 鴨チャーシューのせ (十三〇〇)

▲ 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

・おすすめノリアルコールセット 三種 三〇〇〇

ALACARTE

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
- ↳ 鮮魚の炙りとアスパラ 一一〇〇
- 淡路産白味噌のサバイヨシリースとく 一一〇〇

◇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 八八〇

くピーツのさつま揚げ 紫蘇香るお出汁とく

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 九八〇

く鮮魚と淡路島のお野菜のしやぶしやぶく

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

・季節の鳥らめん

く鴨出汁醤油 鴨チャーシューのせく

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

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)
- 島マンダリンオレンジワイン 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となっております