

# MIKKE - COURSE

島おでんミケ

一品料理とおでんのコース

三五〇〇円

・島の野菜とかわばた味噌

・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ンソースとく

・ミケの島おでん三種

▲ミケ自慢の出汁が染み込んだ大根

▲洲本、池田屋のコシニヤク

▲季節のおでん

↳ 鮮魚と淡路島のお野菜のしゃぶしゃぶ

・メ（二種からお選びください）

▲鶏白湯バターラーメン

▲鳥れもん醤油ラーメン

・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  
◇表記価格は全て税込みとなっております

# MIKKE - COURSE

島おでん 五八〇〇円のコース (ご予約のみ)

・島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

・ミケの島おでん五種

▲ 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 島のさつま揚げ ↳ 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 ↳ 鮮魚と淡路島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)

▲ 季節の島らあめん ↳ 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

## 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