

MIKKE - COURSE

鳥おでん 四二〇〇円のコース

・鳥の野菜とかわばた味噌

・ミケの茶わん蒸し

・季節のお魚前菜

・ミケの鳥おでん五種

▲ミケ自慢の出汁が染み込んだ根

▲洲本、池田屋のコシニヤク

▲梅モツアレラ中着

▲名物 鳥のさつま揚げ

▲季節のおでん 一種

・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

▲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

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 四五〇
- 本日の島野菜 かわばた味噌添え 四五〇

茶わん蒸し

- ミケの茶わん蒸し 四六〇
- ミケ自慢の出汁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 ※お尋ねください 一五〇〇

◇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 七五〇

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 三五〇

・洲本、池田屋のコシニヤク 三五〇

・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 五三〇

・淡路産牛スジ 七八〇

・季節の一皿 〇
お訊ねください

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

お訊ねください

・鶏白湯バターラーメン

一ニ〇〇

・ミケの玉子丼

九八〇

デザート

・季節の氷結ジェラート

六五〇

◇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

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） 一三五〇
- おすすめワインセット 三種（泡・白・赤） 一七五〇

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 七五〇
- ミケのハイボール 七五〇

◇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 七五〇
- ・特別純米酒 杯千酒 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 六五〇

ソフトドリנק

- ・平岡農園の温州みかんジュース 八五〇
- ・淡路産季節のフルーツモクテル 八〇〇
- ・ドイツ産ぶどうジュース赤／白 七五〇
- ・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 七五〇
- ・ペリエ 七五〇
- ・烏龍茶 六〇〇

◇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