

アラカルト

鳥の肴

- ・わかめの佃煮とクリームチーズ 四五〇
- ・本日の鳥野菜 かわばた味噌添え 四五〇

鳥とうふ

- ・ミケの鳥とうふ 四六〇

自凝粟塩を作る際にできりにがりを使用して  
ご注文時に仕上げる出来立ての自家製とうふ

お魚前菜

- ・季節のお魚前菜 一三八〇
- ・鯖の炭炙りく和梨と塩レモンのサラダ

◇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 - O D E N

アラカルト・鳥おでん

・名物 鳥のさつま揚げ 八五〇

↳ 松茸 香るきのこのさつま揚げ

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、池田屋のコレニヤク 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 ↳ ハモと玉ねぎ 九二〇

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、シジミの貝出し  
一三〇〇

・鶏白湯バターラーメン  
一二〇〇

・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

# 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。

- おすすすめワインセット 二種（白・赤） 一八〇〇
- おすすすめワインセット 三種（泡・白・赤） 二六〇〇

## 自然派ワイン

※別紙にて本日のおす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 / SOFT

日本酒

- ・都美人 特別山麴純米 五百万石 グラス 七五〇
- ・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 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
- ・平岡農園の発酵レモンスカッシュ 八五〇
- ・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