

MIKE - COURSE

島おでん 六三五〇円のコース

・本日のおばんざい

・島野菜とかわばた味噌添え

・ミケの茶碗蒸し

・ミケのお刺身三種盛り合わせ

・ミケの島おでん三種

(おでんメニューからお選びください)

・島のさつま揚げおでん

・季節の一皿

・炭焼き

▲淡路産牛串 炭火焼き

・メ (三種からお選びください)

▲島レモン醤油ラーメン

▲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

A L A C A R T E

アラカルト

島の肴

くお魚前菜く

・ミケのお刺身盛り合わせ 一人前 一三〇〇

・サワラの炭タタキ 一一〇〇

・本日の刺身 九〇〇

・サーモンの淡路味噌なめろう 九〇〇

くミケのおばんざいく

・ミケのおばんざい三種 一〇〇〇

・わかめの佃煮とクリームチーズ 五八〇

・島の野菜 かわばち味噌添え 六五〇

・ミケの茶碗蒸し 四八〇

・季節の揚げ野菜 淡路ちりめん山椒添え 六〇〇

・鴨チャーシュー 八二〇

・淡路玉ねぎの梅しそ漬け 五五〇

・淡路わかめ天ぷら 八〇〇

◇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

ALACARTE - ODEN

アラカルト・季節のおでん

・ 島野菜の中肴	四五〇
・ 里芋	五五〇
・ 春菊	五〇〇
・ 鶏とれんごんのつくね	六〇〇
アラカルト・島おでん	
・ ミケ自慢の出汁が染みた大根	三六〇
・ 洲本、池田屋のコシニヤク	三七〇
・ 梅チーズ中肴	四五〇
・ 厚揚げ	五〇〇
・ ミケのたまご	四六〇
・ トマト	六〇〇
・ 淡路玉ねぎ	五五〇
・ 淡路産牛スジ	八〇〇
・ 季節の島のさつま揚げ	八〇〇
・ 淡路オニオシとバジリコのさつま揚げ	六八〇
・ 蛸	一〇〇〇
・ 寒ブリの出けしやぶ	一八〇〇

◇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

S I M E & D E S S E R T

炭焼き

・ 淡路産牛串焼き

一 串

七 七 〇

・ 本日のお魚 淡路味噌漬け

一 二 〇 〇

・ 焼ちくわ

四 四 〇

・ 海苔塩れんこん

六 〇 〇

メ／麺とお米

・ 島レモン醤油ラーメン

一 〇 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

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
- ・おすすめワインセット 四種（泡・白・白・赤） 四〇〇〇
- ・おすすめノレアルコールセット 三種 二八〇〇

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
- ・サッポロ 赤星 八〇〇
- ・淡路島のフレッシュレモンサワー 七八〇
- ・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 ※熱燗もご用意しております グラス 八〇〇
- ・季節の日本酒 グラス 八〇〇
- ・ミケの出汁割り 八〇〇

梅酒

- ・福寿 梅酒 七八〇

焼酎

- ・黒霧島（芋） 七〇〇
- ・鬼火（芋） 七五〇
- ・クラフトマン多田（麦） 七五〇

モクテルとノレアルコールドリנק

- ・島ハーブのボタニカル・ジントニック 一二〇〇
（淡路産ハーブ／すだち／ノレアルコールジン）
- ・島ブランチ ワイン 九〇〇
（淡路島レモン／白ぶどうジュース／パイナップル／ハーブ）
- ・島マレダリネオレシジ 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）
- ・島ルージュ ワイン 九〇〇
（ハイビスカス／ぶどう／スパイス）
- ・ノレアルコールビール 七五〇

- ・淡路島まなみかんジュース 八〇〇

- ・烏龍茶 六五〇