

鳥おでん 6350円のコース

- 本日のおばんざい
- 鳥野菜とかわばた味噌添え
- ミヶの茶碗蒸し
- ミヶのお刺身三種盛り合わせ
- ミヶの鳥おでん三種
おでんメニューからお選びください
- 鳥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
▲鳥レモン醤油ラーメン
▲鶏白湯バターラーメン
▲ミヶの玉子丼
- 季節の氷結デザート

◇入荷状況により食材は替わります場合がございませう
◇表記価格は全て税込みとなっております

A L A C A R T E

アラカルト

島の肴

お魚前菜

• ミケのお刺身盛り合わせ 一人前 1300円

• サワラの炭タタキ 1100円

• 本日の刺身 900円

• サーモンの淡路味噌なめろう 900円

ミケのおばんざい

• ミケのおばんざい三種 一人前 1000円

• わかめの佃煮とクリームチーズ 580円

• 島の野菜 かわばた味噌添え 650円

• ミケの茶碗蒸し 480円

• 季節の揚げ野菜 淡路ちりめん山椒添え 600円

• 鴨チヤーシュー 820円

• 淡路玉ねぎの梅しそ漬け 550円

• 淡路わかめ天ぷら 800円

◇入符状況により食材は替わる場合がございます。
◇季節の鳥のお付三だー別途五五〇円頂戴しております。
◇表記価格は全て税込みとなっております。

A L A C A R T E - O D E N

アラカルトー季節のおでん

- 淡路産春キャベツ 500円
- 筍と山椒 1000円
- ハマグリ 960円
- 淡路産セロリ入り自家製つくね 600円

アラカルトー鳥おでん

- ミケ自慢の出汁が滲みた大根 360円
- 洲本・池田尻のコンニャク 370円
- 梅チーズ中着 450円
- 厚揚げ 500円
- ミケのたまご 460円
- トマト 600円
- 淡路玉ねぎ 550円
- 淡路産牛スジ 800円
- 季節の鳥のさつま揚げ 800円
- 蛸 1000円
- 真鯛と淡路産葉付き新玉ねぎの出汁しゃぶ 1800円

◇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ー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

炭焼子

・淡路産牛串焼子

一串

770円

・本日のお魚 淡路味噌漬け

1200円

・焼ちくわ

440円

・海苔塩わんこん

600円

メ／麺とお米

・島レモン醤油ラーメン

1000円

・鶏白湯バターラーメン

1200円

・ミヤの玉子丼

1000円

デザート

・季節の氷結ジェリート

680円

◇入荷状況により食材は替わります場合がござります。
◇季節の島のお付子だー別途五五〇円頂戴しつぷりませ。
◇表記価格は全て税込のみとなっております。

日本酒

華やか・フルーティー

広島	富久長	純米スパークリング	グラス 90ml	1270円	一合
熊本	仙禽	純米吟醸	970ml	1920円	
山梨	楢野川	純米大吟醸	820ml	1470円	

風味豊か

石川	天狗舞	山麴純米	グラス 90ml	700円	一合
				1300円	

爽やか・清らか

香摩	千年一	純米酒	グラス 90ml	800円	一合
				1500円	
新潟	八海山	特別純米原酒	600ml	1100円	
香摩	播州一献	超辛純米	650ml	1200円	
山梨	大山水	特別純米	650ml	1200円	

MIKE自慢のお出汁を使った

出汁割りも、用意しています。

焼酎

麦

中々	【里本本店】	720円
----	--------	------

芋

三岳	【三岳酒造】	720円
----	--------	------

特蒸蒸明

【藤原酒造】	920円
--------	------

魔王

【白玉醸造】	1600円
--------	-------

佐藤

【佐藤酒造】	920円
--------	------

百年の孤独

【里本本店】	1920円
--------	-------

山翡翠

【里本本店】	750円
--------	------

MIKE自慢のお出汁を使った出汁割りも、用意しています。

ビールとサワーとハイボール

・おわらびーるピルスナー

900円

・サッポロ 赤星

800円

・ノンアルコールビール

750円

・淡路島のフレッシュレモンサワー

780円

・ハイボール

780円

・鳥ハーブのボタニカル・ジントニック

淡路産ハーブと、天然ノンアルコールジン

1200円

・鳥ブランワイン

淡路島産レモン/白ぶどう/ジュース/ライナップル/ハーブ

900円

・白ぶどうジュース

880円

・赤ぶどうジュース

880円

・烏龍茶

650円

ワインセット

- おすすめワインセット 3種 泡・白・赤 3000円
- おすすめワインセット 4種 泡・白・白・赤 4000円

スパークリング

- エービーオリジン ブリネット ナチューレ レゼルヴァ / ジロ・リボ
柑橘の香り、キリッとした酸味がありながらもコクのある味わい。オーガニック。
スイス G/1000円 B/6000円

ハウスワイン レインボーロゼ バブル

- ベリーの華やかなアロマ。明るくフルーティーな味わい。売上の一部は人権平等推進活動に寄付されます。
アメリカ G/1300円 B/7700円

白ワイン

- ヒドゥン・パール セミヨン・ソーヴェイニヨン・ブラン / バートン・ヴィンヤーズ
レモンやグレープフルーツなどの柑橘果実と爽やかなハーブの風味。明るくいきいきとした酸味のある味わい。
オーストラリア G/880円 B/5500円

- アンサンブル 甲州 ブラン / 鳥居平合村
ピュアな果実味に、程やかな酸が心地よく調和。和のスパイスを連想させるニュアンスがほのかに香ります。

山梨 G/1100円 B/6000円

ホワイト・ノイズ / リキッド・ロックンロール

- リースリングに由来する清涼感のある果実香と、ゲヴェルツトラミネールがもたらす華やかなアロマ。

オーストラリア G/1200円 B/6600円

ヤレ / クズマーノ

- シチリア島の標高1000〜800mの畑から。まるやかで豊かなボディのシャルドネ。樽熟成のカ月。

イタリア G/1300円 B/7700円

赤ワイン

- ピノ・ノワール / ドメーヌ・デ・グラス
赤いベリーの華やかな香り、冷涼な気候を生かしたエレガントな仕上がり。渋味は少量目。貴重なバックゲインテージ。

イタリア G/9500円 B/55000円

カベルネ・ソーヴェイニヨン ヨントヴィル ナパ・ヴァレー / リンカーン・セフェーズ

- 黒系ベリーの深みのある香り。フルボディながら渋味はやわらか。フレンチオークとアメリカンオークで12カ月間熟成

アメリカ G/14000円 B/77000円

オレレンジワイン

マルヴァジア・オレンジ オーガニック / ババル

- 黄桃や洋梨の華やかなアロマ。豊かな果実味と紅茶のような心地よい渋み。ラベルは子供たちが自分の夢を描いています

イタリア G/12000円 B/66000円