



兵庫・淡路島の島パスタ専門店

-Eat / Slow Life -

島の知恵、ゆっくりと豊かに育まれた美味しい恵みを味わう

古より御食国（みけつくに）として知られ、豊かな海に囲まれた野山が広がる淡路島。

淡路の農園や漁業との繋がり、地産地消のスローフード。

島パスタ MIKE(ミケ)とは、淡路島の海・山・畑から季節折々に仕入れる食材を、
素材本来の美味しさで味わう。

豊富な島食材をテーマにした生パスタ専門店です。

島パスタ MIKE のこだわり



島の生パスタ

島パスタ MIKE の麺は全て店内製麺の生パスタ。北坂さくらたまごと、ミネラルを含んだ淡路島の「おのころ雫塩」を使用した島たまごのリングイネです。真空の状態で練り上げた生地を独自の
方法で寝かすことで、コシのある心地よい食感を生み出しました。



島の食材・ソース

日本に約 6% しかない希少な「純国産鶏」から生まれる北坂養鶏場の卵や、平岡農園のレモン、森ファームのフレッシュハーブ、かわばたみそ、センザン醤油、本家たかはしの手作りポン酢、おのころ雫塩など、淡路島の恵まれた気候で育まれた食材を使用し、
パスタやソースを作っています。



島のフレーバーウォーター

淡路島で採れたローズマリーやミント・フェンネルといった豊富なフレッシュハーブ、島のコーデュアルシロップなどを使用した見た目も鮮やかな 4 種のフレーバーウォーター。SET メニューをご注文いただいたお客様は皆様ご利用いただけます。

Lemon Pasta

島レモンパスタ

淡路島・平岡農園のレモンを
ミネラルたっぷりのおのころ雫塩のみで
じっくり発酵させた
塩レモンの風味と旨味がさわやかな
島の香り豊かな島レモンソース

1

Lemon Oil Pasta with Fresh Herbs

森ファームの
フレッシュハーブの島レモンオイル

¥1,100 [1,210]



2

Lemon Vongole with Fresh Herbs

森ファームのフレッシュハーブの
島レモンボンゴレ

¥1,290 [1,419]

3

Lemon Oil Pasta
with Awaji Whitebait & Lettuce
淡路島産釜揚げシラスと
レタスの島レモンオイル

¥1,350 [1,485]



4

Shrimp & Ricotta Cheese Pasta Tossed
with Basil Pesto, Salt Lemon Flavor
バジリコペーストで和えた海老と
リコッタチーズの Pasta
島の塩レモン風味

¥1,420 [1,562]



Set Menu | 全ての Pasta にお好きなセットをお付けできます



A SET + ¥400 [440] ~

フォカッチャ or バゲット
+
島のフレーバーウォーター



B SET + ¥480 [528]

セットサラダ
+
島のフレーバーウォーター



C SET + ¥580 [638] ~

セットサラダ
+
フォカッチャ or バゲット
+
島のフレーバーウォーター



D SET + ¥650 [715]

島のフレーバーウォーター
+
Mikeの島生プリン
[
・塩キャラメル ・ティラミス
・抹茶 ・マンゴー
]

- ・フォカッチャ (1個) ¥280 [308]
- ・海苔のバターバゲット (1個) ¥400 [440]

セットドリンク + ¥500 [550]

Alcohol

- ・ビール (ハートランド)
- ・グラスワイン (白/赤)

Non-Alcoholic

- ・ノンアルコールビール
- ・平岡農園のまんまみかんジュース

- ・順造選すりおろしりんごジュース
- ・順造選白桃ジュース
- ・順造選マンゴージュース
- ・アイスコーヒー

Pomodoro

島ポモドーロ

淡路島産のトマト、バジリコを使用
トマトをそのまま味わうような太陽の
恵みたっぷりのトマトソース

5

Simple Pomodoro
with Awaji Tomatoes & Basil

淡路産のトマトとバジリコの
シンプルな島ポモドーロ

¥1,200 [1,320]



6

Amatriciana with
Awaji Onions & Bacon

淡路玉ねぎとベーコンの
島トリチャーナ

¥1,410 [1,550]





7

Puttanesca with Octopus,
Eggplant & Olives

タコと茄子、オリーブの
島プッタネスカ島ハーブの香り

¥1,490 [1,639]

8

Black Pomodoro
Squid Ink Pasta

島の黒ポモドーロ
(イカスミパスタ) 🌶️

¥1,450 [1,595]



Set Menu | 全てのパスタにお好きなセットをお付けできます



A SET +¥400[440]~

フォカッチャ or バゲット
+
島のフレーバーウォーター



B SET +¥480[528]

セットサラダ
+
島のフレーバーウォーター



C SET +¥580[638]~

セットサラダ
+
フォカッチャ or バゲット
+
島のフレーバーウォーター



D SET +¥650[715]

島のフレーバーウォーター
+
Mikeの島生プリン
[
・塩キャラメル ・ティラミス
・抹茶 ・マンゴー
]

- ・フォカッチャ (1個) ¥280 [308]
- ・海苔のバターバゲット (1個) ¥400 [440]

セットドリンク +¥500[550]

Alcohol

- ・ビール (ハートランド)
- ・グラスワイン (白/赤)

Non-Alcoholic

- ・ノンアルコールビール
- ・平岡農園のまんまみかんジュース

- ・順造選すりおろしりんごジュース
- ・順造選白桃ジュース
- ・順造選マンゴージュース
- ・アイスコーヒー

Umami

島のUMAMI

淡路島で作られたかわばたみそ、センザン醤油、
本家たかはしの手作りポン酢を使用。
淡路島のフレッシュハーブや北坂たまごと
合わせた、島のUMAMIソース。

9

Pork and Ponzu Oil Sauce
with Herbs and Onion Salad

茶美豚しゃぶしゃぶの
島ポン酢香るオイルソース
島ハーブとオニオンサラダで
¥1,380 [1,518]



10

Pork and Lettuce in
Miso Cream Sauce

茶美豚しゃぶしゃぶと
レタスの島味噌クリーム
¥1,480 [1,628]



11

Egg and Shrimp with soy sauce butter and Japanese Herbs

半熟に仕上げた北坂たまごと
海老の島醤油バター
和ハーブの香り

¥1,380 [1,518]

Set Menu | 全てのパスタにお好きなセットをお付けできます



A SET +¥400[440]~

フォカッチャ or バゲット
+
島のフレーバーウォーター



B SET +¥480[528]

セットサラダ
+
島のフレーバーウォーター



C SET +¥580[638]~

セットサラダ
+
フォカッチャ or バゲット
+
島のフレーバーウォーター



D SET +¥650[715]

島のフレーバーウォーター
+
Mikeの島生プリン
[
・塩キャラメル ・ティラミス
・抹茶 ・マンゴー
]

- ・フォカッチャ (1個)
¥280 [308]
- ・海苔のバターバゲット (1個)
¥400 [440]

セットドリンク +¥500[550]

Alcohol

- ・ビール (ハートランド)
- ・グラスワイン (白/赤)

Non-Alcoholic

- ・ノンアルコールビール
- ・平岡農園のまんまみかんジュース

- ・順造選りおりしりんごジュース
- ・順造選白桃ジュース
- ・順造選マンゴージュース
- ・アイスコーヒー

Carbonara

島カルボナーラ

半熟に仕上げた北坂さくらたまごとクリーム、
島の味噌、チーズを組み合わせた
コクが際立つカルボナーラソース。



12

Carbonara with Egg,
Bacon & Mushrooms

北坂たまごとベーコンと
きのこのカルボナーラ風

¥1,450 [1,595]



13

Tomato Cream Carbonara
with Egg & Salmon

北坂たまごと鮭の
トマトクリームカルボナーラ風

¥1,580 [1,738]

14

Mentaiko Carbonara with
Eggs, Shiso & Awaji Whitebait

北坂たまごと紫蘇、
淡路島産釜揚げシラスの
明太子カルボナーラ風

¥1,620 [1,782]



Cheese

島チーズ

淡路島産ビーフと淡路島玉ねぎを使用した
島ミートソースや、
島ポモドーロソースにたっぷりチーズを
トッピングしました。



15

Meat Sauce with Awaji Beef & Cheese Fondue

チーズフォンデュがけ
淡路島産牛肉の島ミートソース

¥1,600 [1,760]



16

Cheese Affogato & Awaji Tomato Pomodoro

チーズアッフォガードと
淡路トマトの島ポモドーロ

¥1,580 [1,738]

Set Menu

全てのパスタにお好きなセットをお付けできます



A +¥400[440]~

フォカッチャ or バゲット
+
島のフレーバーウォーター



B +¥480[528]

セットサラダ
+
島のフレーバーウォーター



C +¥580[638]~

セットサラダ
+
フォカッチャ or バゲット
+
島のフレーバーウォーター



D +¥650[715]

島のフレーバーウォーター
+
Mikeの島生プリン
〔
・塩キャラメル ・ティラミス
・抹茶 ・マンゴー
〕

- ・フォカッチャ (1個)
¥280 [308]
- ・海苔のバターバゲット (1個)
¥400 [440]

セットドリンク +¥500[550]

Alcohol

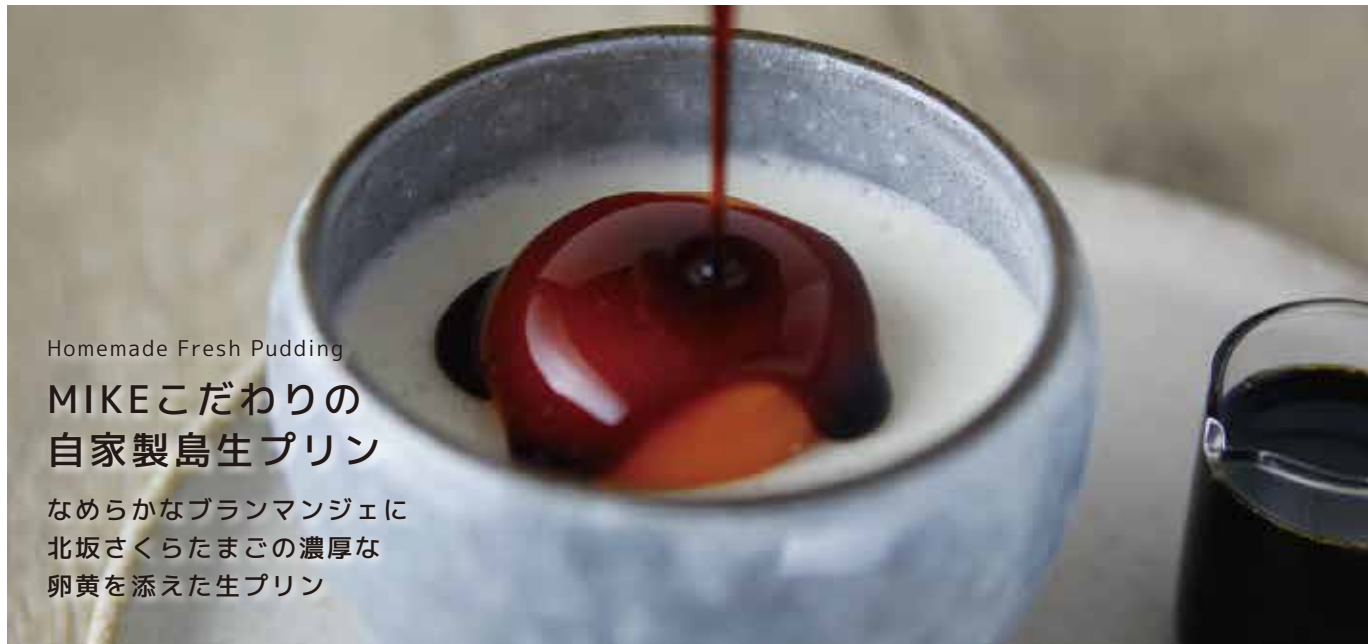
- ・ビール (ハートランド)
- ・グラスワイン (白/赤)

Non-Alcoholic

- ・ノンアルコールビール
- ・平岡農園のまんまみかんジュース

- ・順造選すりおろしりんごジュース
- ・順造選白桃ジュース
- ・順造選マンゴージュース
- ・アイスコーヒー

| Dessert | デザート



Homemade Fresh Pudding

MIKEこだわりの 自家製島生プリン

なめらかなブランマンジェに
北坂さくらたまごの濃厚な
卵黄を添えた生プリン



Fresh Pudding Salted Caramel

Mikeの島生プリン 塩キャラメル

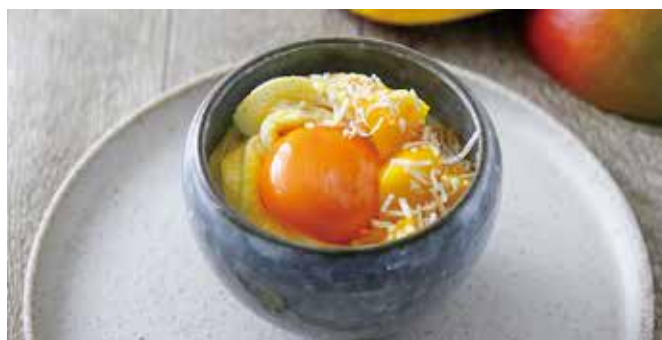
¥600[660]



Fresh Pudding Matcha

Mikeの島生プリン 抹茶

¥650[715]



Fresh Pudding Mango

Mikeの島生プリン マンゴー

¥680[748]



Fresh Pudding Tiramisu

Mikeの島生プリン ティラミス

¥650[715]

Set Drink

セットドリンク

+ ¥500[550]

- ・島のフレーバーウォーター (お替わり自由)
- ・平岡農園のまんまみかんジュース
- ・順造選すりおろしりんごジュース

- ・順造選白桃ジュース
- ・順造選マンゴージュース
- ・アイスコーヒー

| Drink | ドリンク

Beer

ビール

Awaji Beer

淡路びーる (瓶) ¥800 [880]

Kirin Heartland

ハートランド (ドラフト) ¥680 [748]

Non-Alcoholic Beer

ノンアルコールビール ¥600 [660]



Wine

ワイン

島パスタMikeのおすすめワイン

Casillero del Diablo Sauvignon Blanc (white)

カッセルロ・デル・ディアブロソーヴィニヨン・ブラン (白)

ミネラル香があり、かつピーチや赤スグリも感じられる、爽やかな口当たりです。

Glass ¥650 [715]

Bottle ¥4,500 [4,950]

Casillero del Diablo Merlot Reserva (Red)

カッセルロ・デル・ディアブロメルロー (赤)

渋みが少なく柔らかな口当たり。ベリーやチョコレート、バニラが香る、エレガントで繊細な味わいです。

Glass ¥650 [715]

Bottle ¥4,500 [4,950]

Soft Drink

ソフトドリンク

Mandarin Orange Juice

平岡農園のまんまみかんジュース ¥600 [660]

※みかん果汁100%

Mango Juice

順造選のマンゴージュース ¥600 [660]

※マンゴー果汁100%

Apple Juice

順造選のすりおろしりんごジュース ¥600 [660]

※りんご果汁100%

Ice Coffee

アイスコーヒー ¥550 [605]

White Peach Juice

順造選の白桃ジュース ¥600 [660]

※白桃果汁100%

