



淡

島おでん
MIKÉ

兵庫・淡路島の島おでん専門店。

日本神話で「国生みの島」として知られ、

古来より「御食国（みけつくに）」と称される淡路島。

薪釜炊きの「おのころ霰塩」と、

淡路島の鰹で引いた澄んだ旨味の出汁。

この出汁と、海・山・畑から届く

旬の素材が織りなすおでんを

私たちは「島おでん」と名付けました。

日々の喧騒を離れ、やさしい出汁とともに

心ほどける時間をお届けします。

MIKE - COURSE

MIKEコース

11品 5500円(税込)

● 本日のおばんざい3種

● 北坂たまごの茶碗蒸し

● お刺身盛り合わせ3種

● 名物 季節の鳥さつま揚げ

● MIKEの鰹出汁おでん3種

鰹出汁おでんメニューからお選びください

● 季節の炊き込みご飯、香物、島の赤だし

※1000円でMIKE自慢のメの一皿に変更できます

▲ MIKEの玉子丼

▲ 鶏白湯バターラーメン

● 氷結ジェラート 季節の果物、ほうじ茶

◇ 入荷状況により食材は替わる場合がございます

◇ お米の産地情報は、スタッフにお尋ねくださいようお願いいたします

M I K E - C O U R S E

旬素材と名物のコース

13品 7500円(税込)

- 本日のおばんざい3種
- 北坂たまごの茶碗蒸し
- お刺身盛り合わせ3種
- 名物 季節の鳥さつま揚げ
- 淡路産牛と季節野菜の串
- M I K E の鰻出汁おでん3種
鰻出汁おでんメニューからお選びください
- 名残鰻と山形茸のおでん
- 季節の炊き込みご飯、香物、島の赤だし

※1000円でM I K E 自慢のメの一品に変更できます

▲ M I K E の玉子丼

▲ 鶏白湯バターラーメン

● 氷結ジェラート 季節の果物、ほうじ茶

◇ 入荷状況により食材は替わる場合がございます
◇ お米の産地情報は、スタッフにお尋ねくださいようお願いいたします

M I K E - C O U R S E

M I K E くだわりコース

予約限定

11品 10000円(税込)

- ・鰻の焼き霜造りと焼き茄子
- ・蒸し鮑の冷製 肝のソース
- ・北坂たまごの茶碗蒸し
- ・お刺身盛り合わせ3種
- ・名物 季節の鳥さつま揚げ
- ・淡路産牛 おでん出汁しゃぶしゃぶ
- ・M I K E の鰻出汁おでん3種
鰻出汁おでんメニューからお選びください
- ・メ (3種からお選びください)
 - ▲ 季節の炊き込みご飯、香物、鳥の赤だし
 - ▲ M I K E の玉子丼
 - ▲ 鶏白湯バターラーメン
- ・氷結ジェラート 季節の果物、ほうじ茶

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます
◇お米の産地情報は、スタッフにお尋ねくださいますようお願いいたします

おばんざい

季節のフルーツの白和え	600円
わかめの佃煮とクリームチーズ	600円
北坂たまごの茶碗蒸し	500円
生シラスの出汁醤油ユツケ	960円
里芋と炙りたらこのポテトサラダ	600円
くわいと水菜の胡麻和え	550円
からすみと柚子、ほうれん草のおから和え	650円

鮮魚

お刺身3種盛り合わせ	1980円
------------	-------

焼き物

鮮魚の淡路味噌漬け	1400円
淡路産牛と季節野菜の串	1600円

メの逸品

M I K Eの玉子丼	1200円
鶏白湯バターラーメン	1200円

◇お米の産地情報は、スタッフにお尋ねくださいますようお願いいたします

おでん

季節のおでん

万願寺唐辛子

600円

茄子とゆず味噌

650円

季節の島さつま揚げ

850円

名残鰹と山形茸のしゃぶしゃぶ

1980円

鰹出汁おでん

M I K E自慢の出汁が染みた大根

500円

淡路産牛すじ

600円

洲本・池田屋のコシニャクゆず味噌

500円

豆腐屋の厚揚げ

500円

梅千ーズ巾着

500円

島野菜の中肴

600円

淡路・北坂たまご

500円

淡路わかめ

500円

蓮根入り自家製つくね

600円

煮タコ

900円

淡路玉葱

500円

フルーツトマトバジル味噌

900円

淡路産牛 おでん出汁しゃぶしゃぶ

4000円

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます