



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。

M I K E - L U N C H

お昼のおばんざいとおでんのコース

平日限定 5品 2400円(税込)

- 本日のおばんざい2種

- 北坂たまごの茶碗蒸し

- M I K E 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、鳥の赤だし

※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

- ▲ 瀬戸内レモン醤油ラーメン

- ▲ 鶏白湯バターラーメン

- 一口甘味と季節の果物、ほうじ茶

お昼のM I K E コース

7品 3800円(税込)

- 本日のおばんざい2種

- 北坂たまごの茶碗蒸し

- 本日のお刺身

- 名物 季節の鳥さつま揚げ

- M I K E 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、鳥の赤だし

※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

- ▲ 瀬戸内レモン醤油ラーメン

- ▲ 鶏白湯バターラーメン

- 一口甘味と季節の果物、ほうじ茶