



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 - C O U R S E

M I K E コース

11品 5000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
- 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 自慢のメの一皿に変更できます

- ▲ 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
- 氷結ジェラート 季節の果物、ほうじ茶

M I K E - C O U R S E

旬素材と名物のコース

13品 6500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
 - 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
 - 焼き物 淡路産牛串
 - 季節のおすすめおでん
 - 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
 - ▲ 瀬戸内レモン醤油ラーメン
 - ▲ 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

コースのおでんはこちらからお選びいただけます

M I K E の 鰐 出 汁 お で ん

- ・ M I K E 自慢の出汁が染みた大根
- ・ 淡路産牛すじ
- ・ 洲本・池田屋のコシニヤクゆず味噌
- ・ 豆腐屋の厚揚げ
- ・ 梅チーズ巾着
- ・ 島野菜の中肴
- ・ 淡路・北坂たまご
- ・ 淡路わかめ
- ・ 淡路産茄子
- ・ 淡路産万願寺唐辛子
- ・ 鶏と蓮根のつるね
- ・ 煮タコ(＋400円)
- ・ フルーツトマト 淡路バジル味噌(＋400円)
- ・ 山口県産甘鯛(＋1000円)

※ご希望でしたらおでんの追加もご用意いたします。お申しつけください。

M I K E - C O U R S E

M I K E ごだわりコース

12品 10000円(税込)

- ・香住蟹と旬の果実

淡路・千年一酒造の梅酒ジュレ

- ・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

- ・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

- ・焼き物 鮮魚の淡路味噌漬け

- ・淡路産牛 おでん出汁しゃぶしゃぶ

- ・メ (3種からお選びください)

▲ 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

- ・氷結ジェラート 季節の果物、ほうじ茶

A L A C A L T E

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
M I K E の焼き味噌	600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
淡路産牛串	1400円

メの逸品

M I K E の玉子丼	1200円
瀬戸内レモン醤油ラーメン	1200円
鶏白湯バターラーメン	1200円

おでん

季節のおでん

淡路産 茄子

500円

淡路産 万願寺唐辛子

500円

季節の島さつま揚げ

850円

淡路鯉と淡路玉ねぎ

1650円

山口県産 甘鯛

1500円

鯉出汁おでん

M I K E 自慢の出けが染みた大根

500円

淡路産牛すじ

600円

洲本・池田屋のコンニャクゆず味噌

500円

豆腐屋の厚揚げ

500円

梅チーズ巾着

500円

島野菜の巾着

600円

淡路・北坂たまご

500円

フルーツトマト 淡路バジル味噌

880円

淡路わかめ

500円

鶏と蓮根のつくね

600円

煮タコ

1000円

淡路産牛 おでん出けしゃぶしゃぶ

4000円