



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、

淡路島の鯉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 E - C O U R S E

M I K E E 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
- M I K E 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 E 自慢のメの一品に変更できます
- ▲ M I K E 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せようお願いたします

M I K 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
 - M I K 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
 - 桜鯛と淡路玉葱の鰹出汁しゃぶしゃぶ
 - 季節の炊き込みご飯、香物、鳥の赤だし
- ※1000円でM I K K E 自慢のメの一回に変更できます
- ▲ M I K 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せようお願いたします

M I K K E - C O U R S E

M I K K E くだわりコース

予約限定

12品 10000円(税込)

- 筍とアオリイカの本の芽味噌和え
- 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 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
- 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)
 - ▲ 季節の炊き込みご飯、香物、鳥の赤だし
 - ▲ M I K 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せうお願いいたします

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

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	1400円
淡路産牛串	1400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

A L A C A L T E

おでん

季節のおでん

淡路玉葱

500円

筍と山椒

1200円

季節の鳥さつま揚げ

850円

桜鯛のしゃぶしゃぶ

1800円

地ハマグリ 酢橘

1300円

鯉出汁おでん

MILK E自慢の出汁が染みた大根

500円

淡路産牛すじ

600円

洲本・池田屋のコシニヤクゆず味噌

500円

豆腐屋の厚揚げ

500円

梅チーズ巾着

500円

島野菜の中着

600円

淡路・北坂たまご

500円

淡路グルメトマトバジル味噌

900円

淡路わかめ

500円

筍入り自家製つくね

600円

煮タコ

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