



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 - L U N C H

## お昼のおばんざいとおでんのコース

5品 2800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 E の鯉出汁おでん3種

鯉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 自慢のメの一皿に変更できます

▲ M I K E E の玉子丼

▲ 鶏白湯バターラーメン

• 一口甘味と季節の果物、ほうじ茶

## お昼のM I K E 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 E の鯉出汁おでん3種

鯉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 自慢のメの一皿に変更できます

▲ M I K E E の玉子丼

▲ 鶏白湯バターラーメン

• 一口甘味と季節の果物、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