



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

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 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