

鳥おでん 6350円のコース

- 本日のおばんざい
- 鳥野菜とかわばた味噌添え
- ミケの茶碗蒸し
- ミケのお刺身三種盛り合わせ
- ミケの鳥おでん三種  
おでんメニューからお選びください
- 鳥のさつま揚げおでん
- 季節の一皿
- 炭焼き
  - ▲ 淡路産牛串 炭火焼き
- メ 三種からお選びください
  - ▲ 鱧だー貝ラーメン
  - ▲ 鶏白湯バターラーメン
  - ▲ ミケの玉子丼
- 季節の氷結デザート

◇ 入荷状況により食材は替わります場合がございませう  
◇ 表記価格は全て税込みとなっております

A L A C A R T E

アラカルト

島の肴

お魚前菜

・ミケのお刺身盛り合わせ 一人前 1300円

・サワラの炭多クキ 1100円

・本日の刺身 900円

・サーモンの淡路味噌なめろう 900円

ミケのおばんざい

・ミケのおばんざい三種 一人前 1000円

・わかめの佃煮とクリームチーズ 580円

・島の野菜 かわばた味噌添え 650円

・ミケの茶碗蒸し 480円

・季節の揚げ野菜 淡路ちりめん山椒添え 600円

・鴨千ヤーシユー 820円

・淡路玉ねぎとれんこんの梅しそ漬け 550円

・淡路わかめ天ぷら 800円

◇入符状況により食材は替わる場合がございます。  
◇季節の島のお付三だて別途五五〇円頂戴しております。  
◇表記価格は全て税込みとなっております。

A L A C A R T E - O D E N

アラカルトー季節のおでん

- レタス 500円
- 鳥野菜巾着 450円
- ハマグリ 960円
- セロリ入り自家製つくね 600円

アラカルトー鳥おでん

- ミケ自慢の出汁が滲みた大根 360円
- 洲本・池田尻のコンニャク 370円
- 梅チーズ巾着 450円
- 厚揚げ 500円
- ミケのたまご 460円
- トマト 600円
- 淡路玉ねぎ 550円
- 淡路産牛スジ 800円
- 季節の鳥のさつま揚げ 800円
- 蛸 1000円
- 真鯛と淡路産玉ねぎの出汁しゃぶ 1800円

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます  
◇季節の鳥のお付きだー別途五五〇円頂戴しております  
◇表記価格は全て税込となっております

S I M E & D E S S E R T

炭焼子

・淡路産牛串焼子

一串

770円

・本日のお魚 淡路味噌漬け

1200円

・焼ちくわ

440円

・海苔塩れんこん

600円

メ／麺とお米

・鱧だー貝ラーメン

1200円

・鶏白湯バターラーメン

1200円

・ミケの玉子丼

1000円

デザート

・季節の氷結デザート

680円

◇入荷状況により食材は替わります場合がございませう  
◇季節の鳥のお付子だー別途五五〇円頂戴しなおりませう  
◇表記価格は全て税込となっております

島お  
でん  
MI  
KE

OPEN 17:00~23:00 (L/O 22:00)

MIKE - COURSE

島おでん 6350円のコース

・本日のおぼんざい

・島野菜とかわばた味噌添え

・ミケの茶碗蒸し

・ミケのお刺身三種盛り合わせ

・ミケの島おでん三種

▲おでんメニューからお選びください

・島のまつま揚げおでん

・季節の一皿

・炭焼き

▲淡路産牛串 炭火焼き

・メ 三種からお選びください

▲鱧だし貝ラーメン

▲鶏白湯バターラーメン

▲ミケの玉子丼

・季節の氷結ゼラート

HP



insta



A L A C A R T E | アラカルト |

鳥おでん

- ミケ自慢の出汁が滲みた大根 360円
- 洲本・池田尻のコンニャク
- 梅チーズ巾着
- 厚揚げ
- ミケのたまご
- トマト
- 淡路たまねぎ
- 淡路産牛スジ
- 季節の鳥のさつま揚げ
- 蛸
- 真鯛と淡路産玉ねぎの出汁しゃぶ

お魚前菜

- ミケのお刺身盛り合わせ 900円
- サワラの炭タタキ
- 本日の刺身
- サーモンの淡路味噌なめろう
- ミケのおぼんざい
- ミケのおぼんざい三種 480円
- わかめの佃煮とクリームチーズ
- 島の野菜 かわばた味噌添え
- ミケの茶碗蒸し
- 季節の揚げ野菜 淡路ちりめん山椒添え
- 鴨チャーシュー
- 淡路玉ねぎの梅しそ漬
- 淡路わかめ天ぷら
- 炭焼き
- 淡路産牛串焼き 440円
- 本日のお魚 淡路味噌漬
- 焼ちくわ
- 海苔塩わんこ

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます  
 ◇季節の鳥のお付品は別途五五〇円頂戴しております  
 ◇表記価格は全て税込みとなっております

日本酒

華やか・フルーティー

広島	富久長	純米スパークリング	グラス 90ml	1270円	一合
熊本	仙禽	純米吟醸	970円	1920円	
山梨	楢野川	純米大吟醸	820円	1470円	

風味豊か

石川	天狗舞	山麴純米	グラス 90ml	700円	1300円	一合
----	-----	------	----------	------	-------	----

爽やか・清らか

香摩	千年一	純米酒	グラス 90ml	800円	1500円	一合
新潟	八海山	特別純米原酒	600円	1100円		
香摩	播州一献	超辛純米	650円	1200円		
山梨	大山水	特別純米	650円	1200円		

MIKE自慢のお出汁を使った

出汁割りも、用意しています。

焼酎

麦

中々	【里本本店】	720円
----	--------	------

芋

三岳	【三岳酒造】	720円
----	--------	------

特蒸蒸明

【藤原酒造】	920円
--------	------

魔王

【白玉醸造】	1600円
--------	-------

佐藤

【佐藤酒造】	920円
--------	------

山翡翠

【里本本店】	750円
--------	------

百年の孤独

【里本本店】	1920円
--------	-------

風媒花40°

【八海醸造】	1620円
--------	-------

MIKE自慢のお出汁を使った出汁割りも、用意しています。

ビールとサワーとハイボール

・おわぢビーのピルスナー

900円

・サッポロ 赤星

800円

・ノンアルコールビール

750円

・淡路島のフレッシュレモンサワー

780円

・ハイボール

780円

モクテルとノンアルコールドリンク

・鳥ハープのボタニカル・ジントニック

淡路産ハープのボタニカルノンアルコールジントニック

1200円

・鳥ブランワイン

淡路島産レモン・白ぶどう・ローズヒップ・ライナップル・ハーブ

900円

・白ぶどうジュース

880円

・赤ぶどうジュース

880円

・烏龍茶

650円

## ワインセット

- おすすめワインセット 3種 泡・白・赤 3000円
- おすすめワインセット 4種 泡・白・白・赤 4000円

## スパークリング

- エービーオリジン ブリネット ナチューレ レゼルヴァ / ジロ・リボ 6000円
- 柑橘の香り、キリッとした酸味がありながらもコクのある味わい。オーガニック。スイス

## ハウスワイン レインボーロゼ バブル

- ベリーの華やかなアロマ。明るくフルーティーな味わい。売上の一部は人権平等推進活動に寄付されます。アメリカ 7700円

## 白ワイン

- ヒドゥン・パール セミヨン・ソーヴィニヨン・ブラン / バートン・ヴィンヤーズ 5500円
- レモンやグレープフルーツなどの柑橘果実と爽やかなハーブの風味。明るくいきいきとした酸味のある味わい。オーストラリア

- アンサンブル 甲州 ブラン / 鳥居平今村 6000円
- ピュアな果実味に、程やかな酸が心地よく調和。和のスパイスを連想させるニュアンスがほのかに香ります。山梨

- ホワイト・ノイズ / リキッド・ロックンロール 6600円
- リースリングに由来する清涼感のある果実香と、ゲヴェルツトラミネールがもたらす華やかなアロマ。オーストラリア

- ヤレ / クズマーノ 7700円
- シチリア島の標高1000~800mの畑から。まるやかで豊かなボディのシャルドネ。樽熟成のカ月。イタリア

## 赤ワイン

- ピノ・ノワール / ドメーヌ・デ・グラス 5500円
- 赤いベリーの華やかな香り、冷涼な気候を生かしたエレガントな仕上がり。渋味は少量目。貴重なバックゲインテージ。イタリア

- カベルネ・ソーヴィニヨン ヨントヴィル ナパ・ヴァレー / リンカーン・セフェーズ 7700円
- 黒系ベリーの深みのある香り。フルボディながら渋味はやわらか。フレンチオークとアメリカンオークで12か月間熟成。アメリカ

## オレンジワイン

## マルヴァジア・オレンジ オーガニック / ババル

- 黄桃や洋梨の華やかなアロマ。豊かな果実味と紅茶のような心地よい渋み。ラベルは子供たちが自分の夢を描いています。イタリア 6600円