

鳥おでん 6350円のコース

・本日のおぼんざい

・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

・淡路産とうもろこしのさつま揚げ

・炭焼き

▲淡路産牛串 炭火焼き

・瀬戸内産鰹とズッキーニ

・メ 三種からお選びください

▲鰹だし貝ラーメン

▲鶏白湯バターラーメン

▲ミケの玉子丼

・季節の氷結ゼニート

◇入荷状況により食材は替わります場合がある
◇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

- 本日のお刺身 900円
- 淡路味噌なめろう 900円
- 炭タタキ 1100円
- ミケのお刺身盛り合わせ 一人前 1300円
- ミケのおぼんざい 一人前 1000円
- わかめの佃煮とクリームチーズ 580円
- 島野菜 かわばた味噌添え 650円
- ミケの茶碗蒸し 480円
- 揚げ野菜 淡路ちりめん山椒添え 600円
- 鴨チャーシュー 820円
- 淡路玉ねぎとれんこんの梅しそ漬 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。
◇季節の鳥のお付三だー別途五五〇円頂戴しつおります。
◇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 季節のおでん

- ・ 淡路産茄子の冷やーおでん 600円
- ・ 瀬戸内産鱧とズッキーニ 990円
- ・ 万願寺唐辛子の自家製つくね 700円
- ・ 島の夏野菜中着 500円
- ・ トマト 600円
- ・ 淡路産とうもろこしのさつま揚げ 800円

アラカルト 島おでん

- ・ ミケ自慢の出汁が滲みた大根 360円
- ・ 洲本・池田尾のコンニャク 370円
- ・ 梅干しズ中着 450円
- ・ 厚揚げ 600円
- ・ ミケのたまご 460円
- ・ 淡路玉ねぎ 550円
- ・ 淡路産牛スジ 800円
- ・ 蛸 1000円

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます
◇季節の島のお付子だー別途五五〇円頂戴してあります
◇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

・季節の氷結ジェラート

680円

◇入荷状況により食材は替わると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。

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
柑橘の香り、キリっ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 G/1000円 B/6000円

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 G/1300円 B/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
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 G/880円 B/5500円

- アンサンブル 甲州 ブラン / 鳥居平合村
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 G/1100円 B/6000円

ホワイト・ノイズ / リキッド・ロックンロール

- 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 G/1200円 B/6600円

ヤレ / クズマーノ

- 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 G/1300円 B/7700円

赤ワイン

ピノ・ノワール / ドメーヌ・デ・グラス

- 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 G/9500円 B/55000円

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・セフーズ

- 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カ月間熟成
アメリカ G/14000円 B/77000円

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 G/12000円 B/66000円