

島おでん 6350円のコース

・本日のおばんざい

・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

・淡路産とうもろこしのさつま揚げ

・炭焼

▲淡路産牛串 炭火焼

・島おでん三種

おでんメニューからお選びください

・瀬戸内産鰯とズッキーニ

・メ 三種からお選びください

▲鰯だー貝ラーメン

▲鶏白湯バターラーメン

▲ミケの玉子丼

・季節の氷結ジュース

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

MIKE - COURSE

鳥おでん 5000円のコース

・ 本日のおばんざい

・ ミケの茶碗蒸し

・ ミケのお刺身三種盛り合わせ

・ 淡路産茄子の冷やーおでん

・ 鳥おでん三種

おでんメニューからお選びください

・ メ 三種からお選びください

▲ 鰹だー貝ラーメン

▲ 鶏白湯バターラーメン

▲ ミケの玉子丼

・ 季節の氷結ジェラート

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

ALACARTE

アラカルト

鳥の肴

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。
◇季節の鳥のお付三だし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 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

・ 島の夏野菜巾着 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

・ 梅チーズ巾着 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
◇季節の島のお付きだー別途五五〇円頂戴ーしております
◇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

・ 海苔塩れんこん

600円

メ／麺とお米

・ 鰹だー貝ラーメン

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

・ 季節の氷結ジェリート

680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おります。
◇表記価格は全て税込みとなっております。