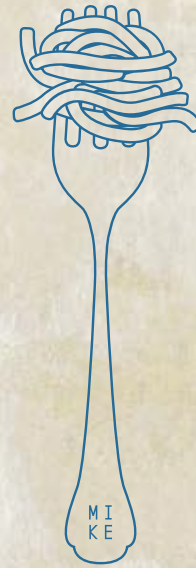


島パ

スタ

M I

K E



Menu

Seasonal Pasta

淡路島の手延べパスタで楽しむ
冷製パスタ



ひらのさんの
淡路島ぱすた
使用



[ひらのさんの淡路島ぱすた]

平野製麺所の淡路島ぱすたは、国産小麦粉の香り高い風味と生パスタのようなモチモチの食感が特徴。

ソースとの絡みも抜群で今回おすすめさせていただく麺を島パスタMIKEならではの冷製パスタでお楽しみください。



Cold Pasta with Genovese Basil Sauce, Whitebait, and Tomato, Served with Fresh Herbs

淡路産シラスとトマトの
冷製ジェノベーゼパスタ
淡路産フレッシュハーブ添え

1800yen [税込1980yen]

セット内容 Set Contents

A Set +310yen~
[税込+341yen~]

フォカッチャorバケット
+
島のフレーバー
ウォーター

Bread+Flavored Water

B Set +400yen
[税込+440yen]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
島のフレーバー
ウォーター

Salad+Flavored Water

C Set +560yen~
[税込+616yen~]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
フォカッチャorバケット
+
島のフレーバーウォーター

Salad+Bread+
Flavored Water

D Set +570yen
[税込+627yen]

Mikeの生プリン
+
島のフレーバー
ウォーター

Fresh Pudding+
Flavored Water

フォカッチャ (1個)

+220yen [税込+242yen]



Focaccia

海苔の
バターバケット (1個)

+330yen [税込+363yen]



Seaweed Butter
Baguette

Seasonal Pasta

淡路島の手延べパスタで楽しむ
冷製パスタ

ひらのさんの
淡路島ばすた
使用



Cold Carbonara-Style Pasta
with Soft-Boiled Egg, Prosciutto,
and Corn

半熟に仕上げた北坂たまごと
生ハム、とうもろこしの
冷製カルボナーラ風

1840yen [税込2024yen]



[ひらのさんの淡路島ばすた]

平野製麺所の淡路島ばすたは、国産小麦粉の香り高い風味
と生パスタのようなモチモチの食感が特徴。
ソースとの絡みも抜群で今回おすすめさせていただく麺を
島パスタ MIKE ならではの冷製パスタでお楽しみください。



セット内容 Set Contents

A +310yen~
[税込+341yen~]

フォカッチャorバケット
+
島のフレーバー
ウォーター

Bread+Flavored Water

B +400yen
[税込+440yen]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
島のフレーバー
ウォーター

Salad+Flavored Water

C +560yen~
[税込+616yen~]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
フォカッチャorバケット
+
島のフレーバーウォーター

Salad+Bread+
Flavored Water

D +570yen
[税込+627 yen]

Mikeの生プリン
+
島のフレーバー
ウォーター

Fresh Pudding+
Flavored Water

フォカッチャ (1個)
+220yen [税込+242yen]

Focaccia

海苔の
バターバケット (1個)
+330yen [税込+363yen]

Seaweed Butter
Baguette

Carbonara

島カルボナーラ

【島たまごのフェットチーネ】

Carbonara Style with Shrimp and Shiso Mentaiko Linguine
半熟に仕上げた北坂たまごと
紫蘇、海老の明太子カルボナーラ風
リングイネ

1620yen [税込1782yen]



Bacon and Mushroom
Carbonara Style Fettuccine
半熟に仕上げた北坂たまごと
ベーコンときのこの
カルボナーラ風 フィットチーネ

1600yen [税込1760yen]

写真はすべてイメージです

セット内容 Set Contents

A
Set

+310yen~
[税込+341yen~]

フォカッチャorバケット
+
島のフレーバー
ウォーター

Bread+Flavored Water

B
Set

+400yen
[税込+440yen]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
島のフレーバー
ウォーター

Salad+Flavored Water

C
Set

+560yen~
[税込+616yen~]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
フォカッチャorバケット
+
島のフレーバーウォーター

Salad+Bread+
Flavored Water

D
Set

+570yen
[税込+627yen]

Mikeの生プリン
+
島のフレーバー
ウォーター

Fresh Pudding+
Flavored Water

フォカッチャ (1個)

+220yen [税込+242yen]



Focaccia

海苔の
バターバケット (1個)

+330yen [税込+363yen]

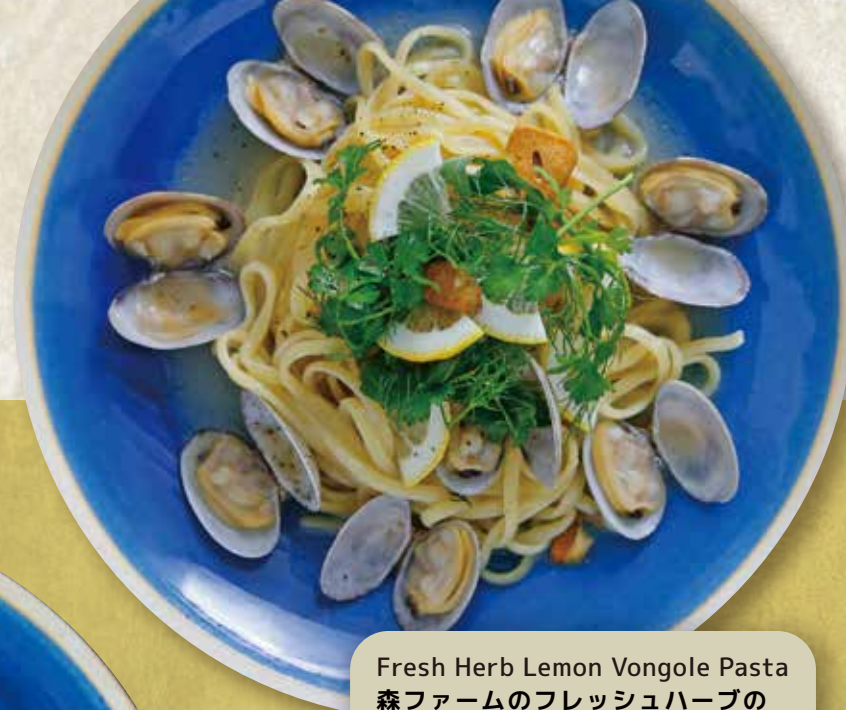


Seaweed Butter
Baguette

Lemon 島レモン

【 島たまごのリングイネ 】

平岡農園のレモンを塩のみでじっくり
発酵させた塩レモンの風味と旨味がさ
わやかな島の香り豊かなソース



Fresh Herb Lemon Vongole Pasta
森ファームのフレッシュハーブの
島レモンボンゴレ
1260yen [税込1386yen]



Lemon Oil Pasta Linguine
森ファームのフレッシュハーブの
島レモンオイル リングイネ
1100yen [税込1210yen]



Whitebait And Lettuce
Lemon Oil Pastar
淡路産釜揚げシラスとレタスの
島レモンオイル
1350yen [税込1485yen]

セット内容 Set Contents

A +310yen~
[税込+341yen~]

フォカッチャorバケット
+
島のフレーバー
ウォーター

Bread+Flavored Water

B +400yen
[税込+440yen]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
島のフレーバー
ウォーター

Salad+Flavored Water

C +560yen~
[税込+616yen~]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
フォカッチャorバケット
+
島のフレーバーウォーター

Salad+Bread+
Flavored Water

D +570yen
[税込+627 yen]

Mikeの生プリン
+
島のフレーバー
ウォーター

Fresh Pudding+
Flavored Water

フォカッチャ (1個)

+220yen [税込+242yen]



Focaccia

海苔の
バターバケット (1個)

+330yen [税込+363yen]



Seaweed Butter
Baguette

Pomodoro

島ポモドーロ

【 島たまごのリングイネ 】

淡路産の2種類のトマト、イタリア産
トマト、塩、バジリコなどで作るソース。
トマトをそのまま味わうような太陽の恵
みたっぷりのトマトソース。



Simple Tomato Pomodoro
淡路エコリカル農園の
トマトのシンプルな島ポモドーロ
1180yen [税込1298yen]



Onion Amatriciana Linguine
淡路玉ねぎとベーコンの
島トリチャーナ リングイネ
1330yen [税込1463yen]

Octopus and eggplant, olive
Puttanesca Linguine
タコと茄子、オリーブの
島プッタネスカ島ハーブの香り
1480yen [税込1628yen]



セット内容 Set Contents

A Set +310yen~
[税込+341yen~]

フォカッチャorバケット
+
島のフレーバー
ウォーター

Bread+Flavored Water

B Set +400yen
[税込+440yen]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
島のフレーバー
ウォーター

Salad+Flavored Water

C Set +560yen~
[税込+616yen~]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
フォカッチャorバケット
+
島のフレーバーウォーター


Salad+Bread+
Flavored Water

D Set +570yen
[税込+627yen]

Mikeの生プリン
+
島のフレーバー
ウォーター


Fresh Pudding+
Flavored Water

フォカッチャ (1個)
+220yen [税込+242yen]



Focaccia

海苔の
バターバケット (1個)
+330yen [税込+363yen]



Seaweed Butter
Baguette

Beef & pork

島ビーフ & ポーク

【 島たまごのリングイネ 】

淡路産ビーフと玉ねぎを赤ワインでじっくりと煮込んだミートソースと、とろ〜りチーズとトリュフの香りが食欲をそそる大人のご馳走パスタ。



Meat Sauce Pasta Linguine
チーズフォンデュがけ
淡路産ビーフの島ミートソース
1580yen [税込1738yen]



Pork and Ponzu Oil Sauce
with Herbs and Onion Salad
茶美豚しゃぶしゃぶの
島ボン酢香るオイルソース
島ハーブとオニオンサラダで
1350yen [税込1485yen]

セット内容 Set Contents

A +310yen~
Set [税込+341yen~]

フォカッチャorバケット
+
島のフレーバー
ウォーター

Bread+Flavored Water

B +400yen
Set [税込+440yen]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
島のフレーバー
ウォーター

Salad+Flavored Water

C +560yen~
Set [税込+616yen~]

島野菜と旬野菜のサラダ
+
フォカッチャorバケット
+
島のフレーバーウォーター

Salad+Bread+
Flavored Water

D +570yen
Set [税込+627yen]

Mikeの生プリン
+
島のフレーバー
ウォーター

Fresh Pudding+
Flavored Water

フォカッチャ (1個)

+220yen [税込+242yen]



Focaccia

海苔の
バターバケット (1個)

+330yen [税込+363yen]



Seaweed Butter
Baguette

Share Set

MIKEのおすすめ
シェアセット

2600yen~

[税込2860yen~] / お1人様
Per Person

【2名様からのご注文】
Order From 2 People

セット内容

前菜盛り合わせ

- Burrata Cheese and Prosciutto
・イタリア産ブッラータチーズと生ハム
- Marinated Zucchini with Gorgonzola Cheese and Balsamic
・ズッキーニのマリネ ゴルゴンゾーラチーズとバルサミコ
- Ebisu Mochi Pork Ham with Grissini and Olives
・淡路産えびすもち豚のハム グリッシーニとオリーブ添え
- Scallop Carpaccio
・ホタテ貝柱のカルパッチョ レモンとバジリコ風味
- Seaweed Butter Toast
・海苔のバターバケット

お好きなパスタ

【おひとり様一皿お選びください】

島のフレーバーウォーター

+500yen[税込550yen] でお好きなドリンクに変更可能 ※Decanter/Bottleは除く

Pasta Choice

※次のページよりお選びください



季節限定パスタ



島カルボナーラ
パスタ



島ポモドーロの
パスタ



島レモンの
パスタ



島ビーフ&ポーク



※2名様分のイメージ

Share Set SEASONAL

淡路島の手延べパスタで楽しむ
冷製パスタフェア

平野製麺所の手延べ素麺と同じ製法作られたパスタを使用。ソースとの絡みも抜群で今回おすすめさせていただきます。麺を島パスタMIKEならではの冷製パスタでお楽しみください。

Pasta
Choice

ご利用人数分
お選び下さい



ひらのさんの
淡路島ばすた
使用

【季節限定】

Cold Pasta with Genovese Basil Sauce,
Whitebait, and Tomato,
Served with Fresh Herbs

淡路産シラスとトマトの
冷製ジェノベーゼパスタ
淡路産フレッシュハーブ添え

+400yen [税込440yen]



ひらのさんの
淡路島ばすた
使用

【季節限定】

Cold Carbonara-Style Pasta
with Soft-Boiled Egg, Prosciutto,
and Corn

半熟に仕上げた北坂たまごと
生ハム、とうもろこしの
冷製カルボナーラ風

+400yen [税込440yen]

Pasta
Choice

ご利用人数分
お選び下さい



Bacon and Mushroom
Carbonara Style Fettuccine
半熟に仕上げた北坂たまごと
ベーコンとキノコの
カルボナーラ風 フィットチーネ

+300yen [税込+330yen]



Carbonara Style with Shrimp
and Shiso Mentaiko Linguine
半熟に仕上げた北坂たまごと海老の
紫蘇明太子カルボナーラ風
リングイネ

+330yen [税込+363yen]



Simple Tomato Pomodoro
淡路エコリカル農園の
トマトのシンプルな島ポモドーロ



Octopus Puttanesca Linguine
タコと茄子、オリーブの
島プッタネスカ 島ハーブの香り

+280yen [税込+308yen]



Onion Amatriciana Linguine
淡路玉ねぎの島トリチャーナ
リングイネ

+150yen [税込+165yen]

Pasta
Choice

ご利用人数分
お選び下さい



Lemon Oil Pasta Linguine
森ファームのフレッシュハーブの
島レモンオイル リングイネ



Fresh Herb Lemon Vongole Pasta
森ファームのフレッシュハーブの
島レモンボンゴレ



Whitebait And Lettuce Lemon Oil Pasta
淡路産干しシラスとレタスの
島レモンオイル



Meat Sauce Pasta Linguine
チーズフォンデュがけ
淡路産ビーフの島ミートソース
+280yen [税込+308yen]



Pork and Ponzu Oil Sauce
with Herbs and Onion Salad
茶美豚しゃぶしゃぶの
島ボン酢香るオイルソース
島ハーブとオニオンサラダで
+150yen [税込+165yen]

Dessert デザート



Mike's Homemade Fresh Pudding

Mikeの自家製 生プリン

なめらかなブランマンジェに
卵黄を添えたMikeならではの
プリンです。



Fresh Pudding Salted Caramel
Mikeの生プリン 塩キャラメル

Single Item
デザート単品
580yen
[税込638yen]

Drink Set
ドリンクセット
880yen
[税込968yen]



Fresh Pudding Matcha
Mikeの生プリン 抹茶

Single Item
デザート単品
630yen
[税込693yen]

Drink Set
ドリンクセット
930yen
[税込1023yen]



Fresh Pudding Mango
Mikeの生プリン マンゴー

Single Item
デザート単品
660yen
[税込726yen]

Drink Set
ドリンクセット
960yen
[税込1056yen]



Fresh Pudding Tiramisu
Mikeの生プリン ティラミス

Single Item
デザート単品
630yen
[税込693yen]

Drink Set
ドリンクセット
930yen
[税込1023yen]

Alcohol

アルコールドリンク



淡路ハーブを使った 3種のサングリア

淡路ハーブやフルーツを使った
赤・白・ロゼの3種のサングリア。
お食事と合わせて飲みやすく仕上げています。

Sangria

サングリア 赤 / 白 / ロゼ

■glass■



720yen
[税込792yen]

■decanter■



(約4杯分)
2600yen
[税込2860yen]



RED



WHITE



ROSE



Alcohol

アルコールドリンク



Beer

Awaji Beer
淡路びーる (瓶) 880yen [税込968yen]

Kirin Heartland
ハートランド (ドラフト) 680yen [税込748yen]

Non-alcoholic Beer
ノンアルコールビール 600yen [税込660yen]

Cider Cocktail

Strawberry And Herb
Cider Fruit Cocktail
いちごと淡路ハーブの
サイダーフルーツカクテル
-アルコール- 660yen
Alcoholic [税込726yen]

Lemon And Herb Cider Fruit Cocktail
島の発酵レモンと
淡路ハーブのサイダーカクテル
-アルコール- 660yen
Alcoholic [税込726yen]

Berry And Herb Cider Fruit Cocktail
いろいろベリーと淡路ハーブの
サイダーフルーツカクテル
-アルコール- 720yen
Alcoholic [税込792yen]

Fermented Lime and Pear Cider Cocktail
島の発酵ライムと洋梨、
淡路ハーブのサイダーカクテル
-アルコール- 720yen
Alcoholic [税込792yen]



Alcohol アルコールドリンク



島パスタMIKEのおすすめ

White Wine

Red Wine

Montes Classic Series Sauvignon Blanc

モンテス クラシックシリーズ ソーヴィニヨンブラン (白)
グレープフルーツやパッションフルーツの柑橘香に
ハーブのニュアンスと、ほどよいフレッシュな酸を伴った
爽やかな口当たりです。

■glass■ 680yen [税込748yen]

■bottle■ 4500yen [税込4091yen]

Montes Classic Series Merlot

モンテス クラシックシリーズ メルロー (赤)
しっかりとした骨格で、しなやかなタンニンがボディを支え、
まろやかな口当たりが余韻に残るワインに仕上がっています。

■glass■ 680yen [税込748yen]

■bottle■ 4500yen [税込4091yen]



※写真はイメージです

Soft Drink

ソフトドリンク



※写真はイメージです

Mandarin Orange Juice
平岡農園の
まんまみかんジュース
630yen [税込693yen]

Apple Juice
順造選のすりおろし
りんごジュース
580yen [税込638yen]

Cider Cocktail

Strawberry And Herb
Cider Fruit Cocktail
いちごと淡路ハーブの
サイダーフルーツカクテル
-ノンアルコール- 660yen
Non-alcoholic [税込726yen]

Lemon And Herb
Cider Fruit Cocktail
島の発酵レモンと
淡路ハーブのサイダーカクテル
-ノンアルコール- 660yen
Non-alcoholic [税込726yen]

White Peach Juice
順造選の
白桃ジュース
580yen [税込638yen]

Mango Juice
順造選の
マンゴージュース
580yen [税込638yen]

Berry And Herb Cider Fruit Cocktail
いろいろベリーと淡路ハーブの
サイダーフルーツカクテル
-ノンアルコール- 720yen
Non-alcoholic [税込792yen]

Fermented Lime and Pear Cider Cocktail
島の発酵ライムと洋梨、
淡路ハーブのサイダーカクテル
-ノンアルコール- 720yen
Non-alcoholic [税込792yen]

Coffee
コーヒー (Hot/ice)
530yen [税込583yen]

Cafe Au Lait
カフェオレ (Hot/ice)
580yen [税込638yen]