

MIKKE - COURSE

鳥おでん 六三五〇円のコース

- ・ 季節のフルーツの白和え
- ・ ミケのお刺身盛り合わせ
- ・ かわばた味噌ときゅうり
- ・ 揚げたて鳥さつま揚げ
- ・ ミケの鳥おでん三種 (八種からお選びください)
 - ▲ ミケ自慢の出汁が染み込んだ大根
 - ▲ 洲本、池田屋のコシニヤク
 - ▲ 梅チーズ中着
 - ▲ ミケのたまご
 - ▲ 神戸トマト
 - ▲ 淡路産ズッキーニ
 - ▲ 淡路産牛スジ
 - ▲ 蛸 (十五〇〇)
- ・ ハモと淡路野菜の出汁しゃぶ
- ・ 炭焼き
 - ▲ 淡路産牛串 炭火焼き
- ・ メ (三種からお選びください)
 - ▲ 鳥レモン醤油ラーメン
 - ▲ 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

◇季節の鳥のお付き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となっております

A L A C A R T E

アラカルト

島の肴

・揚げたて鳥さつま揚げ

八〇〇

・わかめの佃煮とクリームチーズ

四八〇

・かわばた味噌ときゅうり

四八〇

・淡路産牛串 炭焼き

七七〇

お魚前菜

・ミケのお刺身盛り合わせ

一二〇〇

◇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し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

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

アラカルト・島おでん

- ・ミケ自慢の出汁が染みた大根 三六〇
- ・洲本、池田屋のコレニヤク 三七〇
- ・梅チーズ中着 四五〇
- ・ミケのたまご 四六〇
- ・神戸トマト 六五〇
- ・淡路産ズッキーニ 五五〇
- ・淡路産牛スジ 八〇〇
- ・蛸 一〇〇〇
- ・ハモと淡路野菜の出汁しやぶ 一八〇〇

◇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し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

メ／麵とお米

・鳥レモン醬油ラーメン

一〇〇〇

・鶏白湯バターラーメン

一〇〇〇

・ミケの玉子丼

一〇〇〇

デザート

・季節の氷結ジェラート

六八〇

◇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し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

ALCOHOL

ワインセット

生産者の想いが込められた、入荷本数も少ないワインをミケの島おでんに合わせてご用意いたします。

- おすすすめワインセット 二種（白・赤） 一八〇〇
- おすすすめワインセット 三種（泡・白・赤） 二六〇〇

自然派ワイン

※別紙にて本日のおすすすめをご用意しております

ビールとサワーとハイボール

- あわぢびーる ピルスナー 九〇〇
- 淡路平岡農園のフレッシュレモンサワー 七八〇
- ミケのハイボール 七八〇

◇季節の島のお付き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となっております

ALCOHOL / SOFT

日本酒

- ・都美人 特別山麴純米 五百万石 グラス 七八〇
- ・千年一 純米酒 穂 グラス 八〇〇

※熱燗もご用意しております

焼酎

- ・芋焼酎／麦焼酎 七〇〇

ソフトドリנק

- ・平岡農園の温州みかんジュース 八五〇
- ・平岡農園の発酵レモンスカッシュ 八五〇
- ・ドイツ産ぶどうジュース赤／白 八〇〇
- ・ノシアルコールビール 八〇〇
- ・ノシアルコールスパークリネグ 八〇〇
- ・ペリエ 七五〇
- ・烏龍茶 六五〇

◇季節の鳥のお付き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となっております