

MIKE LUNCH COURSE ミケランチコース

鳥おでん 3500 円のランチコース
Multiple-course Meal with Oden Stew 3500yen

季節のフルーツの白和え
Seasonal Fruit with Tofu

ミケのお刺身盛り合わせ
MIKE's Assortment of Sashim

揚げたて鳥さつまあげ
Stewed Awaji Island Satsuma-age

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)
MIKE's Assortment of Three Oden Stew Ingredients

- | | |
|--|--|
| • ミケ自慢の生汁が使いた大根
Stewed Daikon Radish Soaked in MIKE's Specialty Broth | • 淡路産牛スジ
Awaji Beef Tendon |
| • 洲本、池田屋のコシニャク
Konjac Jelly from Ikeda-ya in Sumoto | • 蟹と蓮根の鳥さつま揚げ
Crab and Lotus Root Satsuma-age |
| • 梅チーズ中巻
Ume Plum and Cheese in Deep-Fried Tofu Pouch | • 淡路オニオンとバジリコのさつま揚げ
Awaji Onion and Basil Satsuma-age |
| • ミケのたまご
MIKE's Egg | • さといも
Taro Root |
| • トマト
Tomato | • 蛸
Octopus |
| • 春菊
Shungiku Chrysanthemum Greens | • 寒ブリ
Winter Yellowtail |

メ (二種からお選びください)

-Item to finish off your meal
(Please select 1 from the following 2 items)

- 鳥れもん醬油らめん
1. Lemon Soy Sauce Ramen Noodles
- 鶏白湯バターラーメン
2. Chicken Broth-Based Ramen Noodles with Butter

季節の水結ジェラート
-Seasonal Frozen Gelato

MIKE LUNCH SET ミケランチセット

鳥おでんミケ おでんとラーメンのセット

- 島野菜とかわばた味噌添え
Awaji Island Vegetables Served with Kawabata Miso

- 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)
MIKE's Assortment of Three Oden Stew Ingredients

- | | |
|--|--|
| • ミケ自慢の出汁が染みた大根
Stewed Daikon Radish Soaked in MIKE's Specialty Broth | • 淡路産牛スジ
Awaji Beef Tendon |
| • 洲本、池田屋のコシニャク
Konjac Jelly from Ikeda-ya in Sumoto | • 蟹と蓮根の鳥さつま揚げ
Crab and Lotus Root Satsuma-age |
| • 梅チーズ中着
Ume Plum and Cheese in Deep-Fried Tofu Pouch | • 淡路オニオンとバジリコのさつま揚げ
Awaji Onion and Basil Satsuma-age |
| • ミケのたまご
MIKE's Egg | • さといも
Taro Root |
| • トマト
Tomato | • 蛸
Octopus |
| • 春菊
Shungiku Chrysanthemum Greens | • 寒ブリ
Winter Yellowtail |

- メ (二種からお選びください)

-Item to finish off your meal
(Please select 1 from the following 2 items)

鳥れもん醤油らめん

1. Lemon Soy Sauce Ramen Noodles

鶏白湯バターラーメン

2. Chicken Broth-Based Ramen Noodles with Butter

D R I N K ドリンク

ビールとサワーとハイボール

Beer, Sour Cocktail, and Highball

あわぢびーる ビルスナー

・ Awaji Beer Pilsner 900-

淡路平岡農園のフレッシュレモンサワー

・ Fresh Lemon Sour 780-

ミケのハイボール

・ Original Highball 780-

お酒と焼酎

Japanese Sake and Shochu

都美人 特別山廃純米 五百万石

・ Miyako-Bijin Glass/780-

千年一 純米酒 穂

・ Minori Glass/800-

*Hot sake is available ※熱燗もご用意しております

芋焼酎 / 麦焼酎

・ Sweet Potato Shochu/Barley Shochu 700-

ワイン

Wines

別紙にてご用意しております

We have a separate menu for wines ask-

ソフトドリンク

Soft Drinks

平岡農園の温州みかんジュース

・ Mandarin Orange Juice 850-

平岡農園の発酵レモンスカッシュ

・ Fermented Lemon Soda 850-

ドイツ産ぶどうジュース赤 / 白

・ German Grape Juice, Red/White 800-

ノンアルコールビール

・ Non-Alcoholic Beer 800-

ノンアルコールスパークリング

・ Non-Alcoholic Sparkling Wine 800-

ペリエ

・ Perrier 750-

烏龍茶

・ Oolong Tea 650-

◇表記価格は全て税込みとなっております

All prices include tax

MIKE COURSE ミケコース

鳥おでん 6350 円のコース
Multiple-course Meal with Oden Stew 6350yen

- 本日のおばんざい
Obanzai of the Day
- 島野菜とかわばた味噌添え
Awaji Island Vegetables Served with Kawabata Miso
- ミケの茶碗蒸し
MIKE's Chawanmushi (steamed egg custard)
- ミケのお刺身三種盛り合わせ
MIKE's Assortment of Three Sashimi
- ミケの鳥おでん三種
MIKE's Assortment of Three Oden Stew Ingredients

• ミケ自慢の出汁が染みた大根 Stewed Daikon Radish Soaked in MIKE's Specialty Broth	• 淡路産牛スジ Awaji Beef Tendon
• 洲本、池田屋のコシニャク Konjac Jelly from Ikeda-ya in Sumoto	• 蟹と蓮根の鳥さつま揚げ Crab and Lotus Root Satsuma-age
• 梅チーズ中着 Ume Plum and Cheese in Deep-Fried Tofu Pouch	• 淡路オニオンとバジリコのさつま揚げ Awaji Onion and Basil Satsuma-age
• ミケのたまご MIKE's Egg	• さといも Taro Root
• トマト Tomato	• 蛸 Octopus
• 春菊 Shungiku Chrysanthemum Greens	• 寒ブリ Winter Yellowtail

- 鳥のさつま揚げおでん
Stewed Awaji Island Satsuma-age
- 季節のおでん
Seasonal Oden Stew
- メ (三種からお選びください)
A dish to finish off your meal (Choose from three options)

鳥レモン醤油ラーメン Lemon Soy Sauce Ramen Noodles
鶏白湯バターラーメン Chicken Broth-Based Ramen Noodles with Butter
ミケの玉子丼 Scrambled Egg Rice Bowl

- 季節の水結ジェラート
Seasonal Frozen Gelato

A LA CARTE アラカルト

鳥の肴
Food

- ミケのお刺身盛り合わせ
MIKE's Assortment of Sashimi 1300-
- サワラの炭タタキ
Charcoal Seared Japanese Spanish Mackerel 1000-
- 本日の刺身
Sashimi of the Day 900-
- サーモンの淡路味噌なめろう
Minced Salmon Mixed with Awaji Miso 900-

ODEN 鳥おでん

- ミケ自慢の出汁が染みた大根
Stewed Daikon Radish Soaked in MIKE's Specialty Broth 360-
- 洲本、池田屋のコシニャク
Konjac Jelly from Ikeda-ya in Sumoto 370-
- 梅チーズ中着
Ume Plum and Cheese in Deep-Fried Tofu Pouch 450-
- ミケのたまご
MIKE's Egg 460-
- トマト
Tomato 600-
- 春菊
Shungiku Chrysanthemum Greens 550-
- 淡路産牛スジ
Awaji Beef Tendon 600-
- 蟹と蓮根の鳥さつま揚げ
Crab and Lotus Root Satsuma-age 700-
- 淡路オニオンとバジリコのさつま揚げ
Awaji Onion and Basil Satsuma-age 680-
- さといも
Taro Root 600-
- 蛸
Octopus 1000-
- 寒ブリ
Winter Yellowtail 1800-

OBANZAI

おばんざい

- 季節のフルーツの白和え
Seasonal Fruit with Tofu 550-
- わかめの佃煮とクリームチーズ
Wakame Seaweed Simmered in Soy Sauce and Cream Cheese 560-
- ミケの茶碗蒸し
MIKE's Chawanmushi (steamed egg custard) 460-
- 島の野菜 かわばた味噌添え
Awaji Island Vegetables Served with Kawabata Miso 650-
- 季節の揚げ野菜 淡路ちりめん山椒添え
Seasonal Deep-Fried Vegetable with Dried Awaji Young Sardines and Japanese Pepper 600-
- 淡路えびすもち豚の自家製ハム
House-made Awaji Ebisu Mochi Pork Ham 800-
- 淡路玉ねぎの梅しそ漬け
Awaji Onion Pickled with Red Shiso Leaves 550-

SIME メ / 麺とお米

Item to finish off your meal

- 鳥レモン醤油ラーメン
Lemon Soy Sauce Ramen Noodles 1000-
- 鶏白湯バターラーメン
Chicken Broth-Based Ramen Noodles with Butter 1200-
- ミケの玉子丼
Scrambled Egg Rice Bowl 1000-

DESSERT デザート

- 季節の水結ジェラート
Frozen Gelato 680-

We charge additional 550 yen for our seasonal tsukidashi (appetizer served at the beginning to all customers)

季節の鳥のお付きだし別途 550 円頂戴しております

入荷状況により食材は替わる場合がございます
Ingredients may change depending on availability

表記価格は全て税込みとなっております
All prices include tax

D R I N K

ワイン
Wines

おすすめワインセット 三種 (泡・白・赤)
 ・ Recommended Wine Combo, 3 Kinds (Sparkling/White/Red) 3000-

おすすめノンアルコールセット 三種
 ・ Recommended Non-Alcoholic Drink Combo, 3 Kinds 3000-

ビールとサワーとハイボール
Beer, Sour Cocktail, and Highball

あわぢーる ビルスナー
 ・ Awaji Beer Pilsner 900-

淡路平岡農園のフレッシュレモンサワー
 ・ Fresh Lemon Sour 900-

ミケのハイボール
 ・ Original Highball 780-

お酒と焼酎
Japanese Sake and Shochu

都美人 特別山廃純米 五百万石
 ・ Miyako-Bijin Glass/780-

千年一 純米酒 穂
 ・ Minori Glass/800-

*Hot sake is available ※熱燗も用意しております

芋焼酎 / 麦焼酎
 ・ Sweet Potato Shochu/Barley Shochu 700-

モクテルとノンアルコールドリンク
Mocktails

島ハーブのボタニカル・ジントニック

・ Herbal Botanical Gin & Tonic
 (Herbs of Awaji / Sudachi Citrus /
 Non-Alcoholic Gin) 1200-

島ブラン

・ Non-Alcoholic White Wine
 (Lemon / White Grape Juice / Pineapple / Herb) 900-

マンダリンオレンジワイン

・ Mandarin Orange Wine
 (Jasmine / Mandarin Orange of Awaji /
 White Grape Juice / Spices) 900-

淡路平岡農園のレモンスカッシュ

・ Fermented Lemon Soda
 (Fermented Lemon Syrup / Soda / Herb) 850-

ノンアルコールビール

・ Non-Alcoholic Beer 800-

島お
でん
M I
K E

D I N N E R

島おでん MIKE は
淡路島の食材を使用したおでんをご提供しているお店です

Shima Oden MIKE is a restaurant
that offers oden stew made with
ingredients sourced from Awaji Island.

ワインセット
Wine Set

おすすめワインセット 三種 (泡・白・赤)
· Recommended Wine Combo, 3 Kinds (Sparkling/White/Red) 3000-

おすすめノンアルコールセット 三種
· Recommended Non-Alcoholic Drink Combo, 3 Kinds 3000-

ビールとサワーとハイボール
Beer, Sour Cocktail, and Highball

あわぢびーる ビルスナー
· Awaji Beer Pilsner 900-

淡路平岡農園のフレッシュレモンサワー
· Fresh Lemon Sour 780-

ミケのハイボール
· Original Highball 780-

お酒と焼酎
Japanese Sake and Shochu

都美人 特別山廃純米 五百万石
· Miyako-Bijin Glass/780-

千年一 純米酒 穂
· Minori Glass/800-

*Hot sake is available ※熱燗もご用意しております

芋焼酎 / 麦焼酎
· Sweet Potato Shochu/Barley Shochu 700-

モクテルとノンアルコールドリンク
Mocktails

島ハーブのボタニカル・ジントニック
· Herbal Botanical Gin & Tonic 1200-
(Herbs of Awaji / Sudachi Citrus / Non-Alcoholic Gin)

島ブラン
· Non-Alcoholic White Wine 900-
(Lemon / White Grape Juice / Pineapple / Herb)

島マンダリンオレンジワイン
· Mandarin Orange Wine 900-
(Jasmine / Mandarin Orange of Awaji / White Grape Juice / Spices)

淡路平岡農園のレモンスカッシュ
· Fermented Lemon Soda 850-
(Fermented Lemon Syrup / Soda / Herb)

ノンアルコールビール
· Non-Alcoholic Beer 800-