

MIKE LUNCH COURSE ミケランチコース

鳥おでん 3500 円のランチコース  
오뎅 3500엔 코스

季節のフルーツの白和え

-계절 과일 백화

ミケのお刺身盛り合わせ

-사시미 모듬

揚げたて鳥さつまあげ

-갓 튀긴 섬 고구마

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)

-오뎅 3종 (오뎅 메뉴 중에서 선택해 주십시오.)

・ミケ自慢の出汁が染みた大根  
미케가 자랑하는 육수가 잘 밴 무

・洲本、池田屋のコシニヤク  
스모토의 이케다야 끈약

・梅子ーズ中着  
매실 치즈 유부 주머니

・ミケのたまご  
미케 달걀

・トマト  
토마토

・春菊  
썩갓

・淡路産牛スジ  
아와지산 소힘줄

・蟹と蓮根の鳥さつま揚げ  
게와 연근 섬 어묵

・淡路オニオンとバジリコのさつま揚げ  
아와지 양파와 바실리코 어묵

・さといも  
토란

・鯖  
문어

・寒ブリ  
대방어

メ (二種からお選びください)

-마무리

(2가지 중에서 선택해 주십시오.)

鳥れもん醬油らめん

1. 레몬 간장 라멘

鶏白湯バターラーメン

2. 뽕안 닭육수 버터 라멘

季節の水結ジェラート

-결빙 젤라토

◇表記価格は全て税込みとなっております

표시된 가격은 모두 세금이 포함된 가격입니다.

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

오뎅과 라면 세트 2400엔

• 鳥野菜とかわばた味噌添え

-섬 야채 가와바타 된장 무침

• 미케의鳥おでん三種 (おでんメニューからお選びください)

-오뎅 3종 (오뎅 메뉴 중에서 선택해 주십시오.)

• 미케自慢の出汁が染みた大根  
미케가 자랑하는 육수가 잘 뻥 무

• 洲本、池田屋のコシニヤク  
스모토의 이케다야 곤약

• 梅チーズ中着  
매실 치즈 유부 주머니

• 미케のたまご  
미케 달걀

• 토마토  
토마토

• 春菊  
썩갓

• 淡路産牛スジ  
아와지산 소힘줄

• 蟹と蓮根の鳥さつま揚げ  
게와 연근 섬 어묵

• 淡路オニオンとバジリコのさつま揚げ  
아와지 양파와 바실리코 어묵

• さといも  
토란

• 鯖  
문어

• 寒ブリ  
대방어

• M (二種からお選びください)

-마무리

(2가지 중에서 선택해 주십시오.)

鳥れもん醤油らめん

1. 레몬 간장 라멘

鶏白湯バターラーメン

2. 보얀 닭육수 버터 라멘

D R I N K ドリンク

ビールとサワーとハイボール  
맥주, 사와, 하이볼

あわびーる ビルスナー  
·아와지 맥주 필스너

900-

淡路平岡農園のフレッシュレモンサワー  
·프레시 레몬 사와

780-

ミケのハイボール  
·하이볼

780-

お酒と焼酎  
사케와 소주

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-

\*따뜻하게 데운 것도 있습니다. ※熱燗もご用意しております

芋焼酎 / 麦焼酎  
·고구마 소주/보리 소주

700-

ワイン  
와인

別紙にてご用意しております  
별지를 확인해 주십시오.

ask-

ソフトドリンク  
소프트드링크

平岡農園の温州みかんジュース  
·밀감 주스

850-

平岡農園の発酵レモンスカッシュ  
·발효 레몬 스쿼시

850-

ドイツ産ぶどうジュース赤 / 白  
·독일산 포도 주스 레드/화이트

800-

ノンアルコールビール  
·무알콜 맥주

800-

ノンアルコールスパークリング  
·무알콜 스파클링

800-

ベリエ  
·페리에

750-

烏龍茶  
·우롱차

650-

# MIKE COURSE ミケコース

鳥おでん 6350 円のコース  
오뎅 6350엔 코스

- 本日のおばんざい  
오늘의 반찬
- 鳥野菜とかわばた味噌添え  
섬 야채와 가와바타 된장 무침
- ミケの茶碗蒸し  
미케 일본식 계란찜
- ミケのお刺身三種盛り合わせ  
미케 회 3종 모듬
- ミケの鳥おでん三種  
미케 섬 오뎅 3종 (오뎅 메뉴 중에서 선택해 주십시오.)

• ミケ自慢の出汁が染みた大根 미케가 자랑하는 육수가 잘 밴 무	• 淡路産牛スジ 아와지산 소힘줄
• 洲本、池田屋のコンニャク 스모토의 이케다야 곤약	• 蟹と蓮根の鳥さつま揚げ 게와 연근 섬 어묵
• 梅チーズ中着 매실 치즈 유부 주머니	• 淡路オニオンとバジリコのさつま揚げ 아와지 양파와 바실리코 어묵
• ミケのたまご 미케 달걀	• さといも 토란
• トマト 토마토	• 鯖 문어
• 春菊 썩갓	• 寒ブリ 대방어

- 鳥のさつま揚げおでん  
섬 일본식 어묵
- 季節のおでん  
제철 오뎅
- メ (三種からお選びください)  
-마무리 (3가지 중에서 선택해 주십시오.)

- 鳥レモン醤油ラーメン  
1. 레몬 간장 라멘
- 鶏白湯バターラーメン  
2. 뽕얀 닭육수 버터 라멘
- ミケの玉子丼  
3. 달걀 덮밥

- 季節の水結ジェラート

# ALACARTE アラカルト

鳥の肴  
안주

- ミケのお刺身盛り合わせ  
미케 회 모듬 1300-
- ナワラの炭タタキ  
숯불에 곁만 살짝 그을린 삼치 타타키 1000-
- 本日の刺身  
오늘의 회 900-
- ナーモンの淡路味噌なめろう  
아와지 된장, 파, 생강 등을 함께 다진 연어 나메로 900-

# ODEN 鳥おでん 오뎅

- ミケ自慢の出汁が染みた大根  
미케가 자랑하는 육수가 잘 밴 무 360-
- 洲本、池田屋のコンニャク  
스모토의 이케다야 곤약 370-
- 梅チーズ中着  
매실 치즈 유부 주머니 450-
- ミケのたまご  
미케 달걀 460-
- トマト  
토마토 600-
- 春菊  
썩갓 550-
- 淡路産牛スジ  
아와지산 소힘줄 600-
- 蟹と蓮根の鳥さつま揚げ  
게와 연근 섬 어묵 700-
- 淡路オニオンとバジリコのさつま揚げ  
아와지 양파와 바실리코 어묵 680-
- さといも  
토란 600-
- 鯖  
문어 1000-
- 寒ブリ  
대방어 1800-

# OBANZAI

おばんざい  
오반자이

- 季節のフルーツの白和え  
오팬 두부, 흰 된장, 흰깨에 버무린 제철 과일 시라아에 550-
- わかめの佃煮とクリームチーズ  
일본식 미역 조림과 크림 치즈 560-
- ミケの茶碗蒸し  
미케 일본식 계란찜 460-
- 鳥の野菜 かわばた味噌添え  
섬 야채 가와바타 된장 무침 650-
- 季節の揚げ野菜 淡路ちりめん山椒添え  
제철 야채 튀김 산초를 곁들인 아와지 잔멸치 600-
- 淡路えびすもち豚の自家製ハム  
아와지산 돼지고기로 만든 수제 햄 800-
- 淡路玉ねぎの梅しそ漬け  
아와지산 양파 매실 차조기 절임 550-

# SIME メ / 麺とお米

마무리

- 鳥レモン醤油ラーメン  
레몬 간장 라멘 1000-
- 鶏白湯バターラーメン  
뽕얀 닭육수 버터 라멘 1200-
- ミケの玉子丼  
달걀 덮밥 1000-

# DESSERT デザート

- 季節の水結ジェラート  
결빙 젤라토 680-

季節の鳥のお付きたし別途550円頂戴しております  
제철 곁들이 안주 별도로 550엔이 추가됩니다.  
入荷状況により食材は替わる場合がございます  
수급 상황에 따라 식재료는 변경될 수 있습니다.

表記価格は全て税込みとなっております  
표시된 가격은 모두 세금이 포함된 가격입니다.

# DRINK

## ワイン 와인

おすすめワインセット 三種 (泡・白・赤)  
·추천 와인 세트 3종 (스파클링/화이트/레드) 3000-

おすすめノンアルコールセット 三種  
·추천 무알콜 음료 세트 3종 3000-

## ビールとサワーとハイボール 맥주, 사와, 하이볼

あわびーる ビルスナー  
·아와지 맥주 필스너 900-

淡路平岡農園のフレッシュレモンサワー  
·프레시 레몬 사와 900-

ミケのハイボール  
·하이볼 780-

## お酒と焼酎 사케와 소주

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-  
\*따뜻하게 데운 것도 있습니다. ※熱燗も用意しております

芋焼酎 / 麦焼酎  
·고구마 소주/보리 소주 700-

## モクテルとノンアルコールドリンク 목테일과 논알콜 음료

### 島ハーブのボタニカル・ジントニック

·허브 보태니컬 진토닉 1200-  
(아와지산 허브 / 스타치 / 논알콜 진)

### 島ブラン

·블랑 900-  
(레몬 / 백포도 주스 / 파인애플 / 허브)

### マンダリンオレンジワイン

·만다린 오렌지 와인 900-  
(재스민 / 아와지산 굴 / 백포도 주스 / 스파이스)

### 淡路平岡農園のレモンスカッシュ

·발효 레몬 스쿼시 850-  
(발효 레몬 시럽 / 소다 / 허브)

### ノンアルコールビール

·무알콜 스파클링 800-

島お  
でん  
MI  
KE

# DINNER

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

시마 오뎅 미케 (MIKE)는  
아와지시마산 식재료를 사용한 오뎅을 제공하는 가게입니다.

ワインセット  
자연산 와인 / 스파클링

おすすめワインセット 三種 (泡・白・赤)  
・ Bianca Vigna Spumante 3000-

おすすめノンアルコールセット 三種  
3000-

ビールとサワーとハイボール  
자연산 와인 / 스파클링

あわぢびーる ビルスナー  
・ Bianca Vigna Spumante 900-

淡路平岡農園のフレッシュレモンサワー  
780-

ミケのハイボール  
780-

お酒と焼酎  
자연산 와인 / 스파클링

都美人 特別山廃純米 五百万石  
・ Bianca Vigna Spumante Glass/780-

千年一 純米酒 穂  
Glass/800-

\*따뜻하게 데운 것도 있습니다. ※ 熱燗もご利用しております

芋焼酎 / 麦焼酎  
700-

モクテルとノンアルコールドリンク  
자연산 와인 / 화이트

鳥ハーブのボタニカル・ジントニック  
・ 자연산 와인 / 화이트 1200-

鳥ブラン  
・ C'est Bien Comme Ça Blanc 900-  
(Languedoc / sauvignon blanc・Vermentino / Dry)

鳥マンダリンオレンジワイン  
・ Dr.L Riesling 900-  
(Germany / Riesling / Sweet)

淡路平岡農園のレモンスカッシュ  
・ Longridge Organic Chenin Blanc 2020 850-  
(Republic of South Africa / Chenin Blanc / Spicy)

ノンアルコールビール  
800-