

MIKKE - COURSE

鳥おでん 五八〇〇円のコース

・鳥の野菜とかわばた味噌

・ミケの茶碗蒸し

・ミケのお刺身盛り合わせ

・ミケの鳥おでん五種

▲ミケ自慢の出汁が染みた大根

▲洲本、池田屋のコシニヤク

▲梅モツツアレラ中着

▲名物 鳥のさつま揚げ

▲季節のおでん一種

・炭焼き

▲淡路産牛串 炭火焼き

・メ (三種からお選びください)

▲季節の鳥らあめん く鴨出汁醤油鴨チャーシューのせ (十三〇〇)

▲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みとなっております

WINE-SET

・おすすめワインセット 三種 (泡・白・赤) 三〇〇〇

・おすすめノンアルコールセット 三種 三〇〇〇

A L A C A R T E

アラカルト

島の肴

- わかめの佃煮とクリームチーズ 四八〇
- 本日の島野菜 かわばた味噌添え 四八〇

茶碗蒸し

- ミケの茶碗蒸し 四六〇
- ミケ自慢の出けを玉子が絶妙に固まる割合で合わせ
ご注文ごとに湯煎してやさしく仕上げます。

お魚前菜

- ミケのお刺身盛り合わせ 一ニ〇〇

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます
◇季節の島のお付きた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・鳥おでん

・名物 鳥のさつま揚げ 八八〇

鳥のすり身に季節折々の食材を練り込み
ご注文ごとに揚げるさつま揚げはミケの定番

・ミケ自慢の出汁が染みだ大根 三六〇

・洲本、池田屋のコシニヤク 三七〇

・梅モツツアレラ中着 四五〇

・ミケのたまご 四六〇

・神戸トマト 五五〇

・淡路産牛スジ 八〇〇

・季節の一皿 九八〇

旬の食材を選定、
ミケ自慢の出汁が美味しさを引き立てる

◇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

・季節の鳥らめん

く鴨出汁醤油 鴨チャーシューのせ

一三〇〇

・鶏白湯バターラーメン

一二〇〇

・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

ワインセット

- おすすめワインセット 三種（泡・白・赤） 三〇〇〇
- おすすめノシアルコールセット 三種 三〇〇〇

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

日本酒

- 都美人 特別山廃純米 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

モクテルとノシアルコールドリンク

- 島ハーブのボタニカル・ジントニック 一ニ〇〇
（淡路産ハーブ／すだち／ノシアルコールジン）
- 島ブラン 九〇〇
（淡路平岡農園レモン／白ぶどうジュース／パイナップル／ハーブ）
- 島マンダリンオレンジワイン 九〇〇
（ジャスミン／淡路産みかん／白ぶどうジュース／スパイス）
- 淡路平岡農園のレモンスカッシュ 八五〇
（発酵レモンシロップ／ソーダ／ハーブ）
- ノシアルコールビール 八〇〇

◇表示価格は全て税込となっております