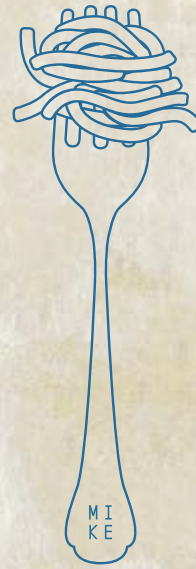


島パ

スタ

M I

K E



Menu

Seasonal Pasta

島ビーフ&ポーク
淡路島産ハーブで楽しむ生パスタ

今秋は、淡路島産のハーブとお肉を味わう

生パスタをご提案。

スパイシー？あっさり？濃厚？選べる3種、


あなたのお好みは？



Spicy Pasta Bolognese with
Beef from Awaji, Topped with Egg Yolk
淡路島産牛肉のスパイシーミートソース
北坂卵黄のせ 島ハーブの香り

1730yen [税込1903yen]



 北坂養鶏場

日本在来の鶏を、餌と水にこだわり、
ひよこの時から育てられた
純国産鶏卵です。

セット内容 Set Contents

A Set +310yen~
[税込+341yen~]

フォカッチャorバゲット
+
島のフレーバー
ウォーター

Bread+Flavored Water

B Set +400yen
[税込+440yen]

淡路島産玉葱を使用した
ドレッシングのサラダ
+
島のフレーバー
ウォーター

Salad+Flavored Water

C Set +560yen~
[税込+616yen~]

淡路島産玉葱を使用した
ドレッシングのサラダ
+
フォカッチャorバゲット
+
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
バターバゲット (1個)

+330yen [税込+363yen]



Seaweed Butter
Baguette

Seasonal Pasta

島ビーフ&ポーク
淡路島産ハーブで楽しむ生パスタ

今秋は、淡路島産のハーブとお肉を味わう
生パスタをご提案。
スパイシー？あっさり？濃厚？ 選べる 3 種、
あなたのお好みは？



Meat Sauce Pasta Linguine
チーズフォンデュがけ
淡路島産牛肉の島ミートソース
1500yen [税込1605yen]



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~
[税込+341yen~]

フォカッチャorバゲット
+
島のフレーバー
ウォーター

Bread+Flavored Water

B +400yen
[税込+440yen]

淡路島産玉葱を使用した
ドレッシングのサラダ
+
島のフレーバー
ウォーター

Salad+Flavored Water

C +560yen~
[税込+616yen~]

淡路島産玉葱を使用した
ドレッシングのサラダ
+
フォカッチャorバゲット
+
島のフレーバーウォーター

Salad+Bread+
Flavored Water

D +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
バターバゲット (1個)

+330yen [税込+363yen]



Seaweed Butter
Baguette

Carbonara

島カルボナーラ

【島たまごのフィットチーネ】



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

1620yen [税込1782yen]

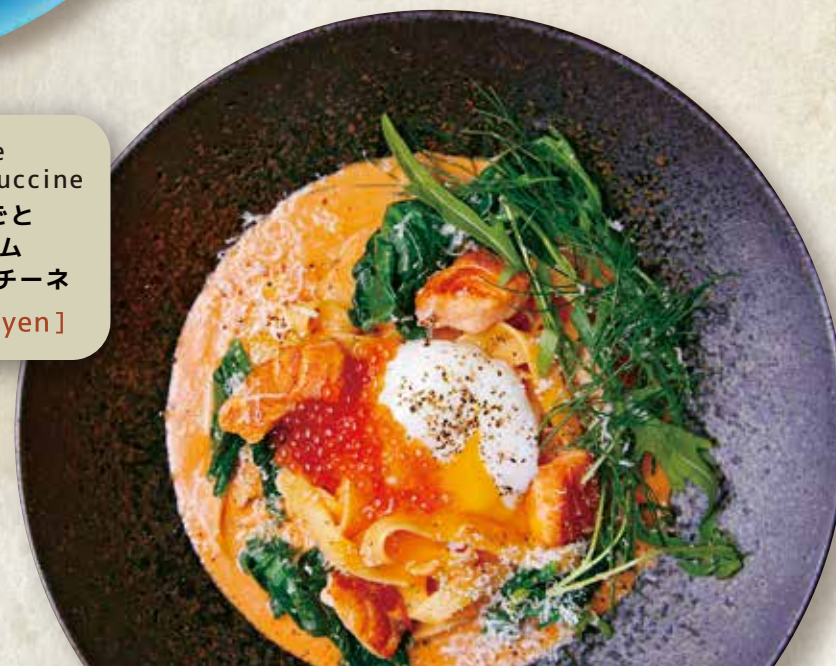


Bacon and Mushroom
Carbonara Style Fettuccine
半熟に仕上げた北坂たまごと
ベーコンときのこの
カルボナーラ風 フィットチーネ

1600yen [税込1760yen]

Salmon and Trout Roe
Carbonara Style Fettuccine
半熟に仕上げた北坂たまごと
鮭、イクラのトマトクリーム
カルボナーラ風 フィットチーネ

1800yen [税込1980yen]



セット内容 Set Contents

A Set +310yen~
[税込+341yen~]

フォカッチャorバゲット
+
島のフレーバー
ウォーター

Bread+Flavored Water

B Set +400yen
[税込+440yen]

淡路島産玉葱を使用した
ドレッシングのサラダ
+
島のフレーバー
ウォーター

Salad+Flavored Water

C Set +560yen~
[税込+616yen~]

淡路島産玉葱を使用した
ドレッシングのサラダ
+
フォカッチャorバゲット
+
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
バターバゲット (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



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]

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]



Pasta Linguine With Basil,
Shrimp And Avocado
バジリコペーストで和えた
海老とアボカドのパスタ
島の塩レモンで
1380yen [税込1518yen]

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



セット内容 Set Contents

A Set +310yen~
[税込+341yen~]

フォカッチャorバゲット
+
島のフレーバー
ウォーター

Bread+Flavored Water

B Set +400yen
[税込+440yen]

淡路島産玉葱を使用した
ドレッシングのサラダ
+
島のフレーバー
ウォーター

Salad+Flavored Water

C Set +560yen~
[税込+616yen~]

淡路島産玉葱を使用した
ドレッシングのサラダ
+
フォカッチャorバゲット
+
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
バターバゲット (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 】

淡路島産の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バゲット
+
島のフレーバー
ウォーター

Bread+Flavored Water

B Set +400yen
[税込+440yen]

淡路島産玉葱を使用した
ドレッシングのサラダ
+
島のフレーバー
ウォーター

Salad+Flavored Water

C Set +560yen~
[税込+616yen~]

淡路島産玉葱を使用した
ドレッシングのサラダ
+
フォカッチャorバゲット
+
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
バターバゲット (1個)

+330yen [税込+363yen]



Seaweed Butter
Baguette



SHARE SET

MIKEのおすすめ
シェアセット

2900yen~

[税込3190yen~]

Share Set

シェアセット

お好きなパスタに+1800yenで
シェアセットが付けられます

2名様からのご注文 / お一人様

2900yen~ [税込3190yen~]

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

・淡路島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

・海苔のバターバゲット

Pasta

お好きなパスタ

【おひとり様一皿お選びください】

Flavored Water

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

※2名様分のイメージ

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



淡路島産ハーブを使った 3種のサングリア

淡路島産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





島パスタMIKEのおすすめワイン



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]

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

いちごと淡路島産ハーブの
 サイダーフルーツカクテル

-アルコール- 660yen
 Alcoholic [税込726yen]

Berry And Herb Cider Fruit Cocktail

いろいろベリーと
 淡路島産ハーブの

サイダーフルーツカクテル

-アルコール- 720yen
 Alcoholic [税込792yen]

Soft Drink

ソフトドリンク



Mandarin Orange Juice
 平岡農園の
 まんまみかんジュース
 630yen [税込693yen]
 ※みかん果汁100%

Apple Juice
 順造選のすりおろし
 りんごジュース
 580yen [税込638yen]
 ※りんご果汁100%

White Peach Juice
 順造選の
 白桃ジュース
 580yen [税込638yen]
 ※白桃果汁50%

Mango Juice
 順造選の
 マンゴージュース
 580yen [税込638yen]
 ※マンゴー果汁50%

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]



Cider Cocktail

※写真はイメージです

Strawberry And Herb
 Cider Fruit Cocktail
 いちごと淡路島産ハーブの
 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]

Berry And Herb Cider Fruit Cocktail
 いろいろベリーと
 淡路島産ハーブの
 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]

