

# MIKKE - COURSE

## 鳥おでん 六三五〇円のコース

- 本日のおばんざい
- 鳥野菜とかわばた味噌添え
- ミケの茶碗蒸し
- ミケのお刺身三種盛り合わせ
- 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)
- 鳥のさつま揚げおでん
- 季節のおでん
- 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シ
  - ▲ 鶏白湯バターラーメシ
  - ▲ 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

# MIKKE - COURSE

## 鳥おでん 三八五〇円のコース

- 本日のおばんざい
- ミケのお刺身
- ミケの茶碗蒸し
- 鳥のさつま揚げおでん
- 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)

- ◇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

鳥の肴

くお魚前菜く

・ミケのお刺身盛り合わせ 一人前 一三〇〇

・サワラの炭タタキ 一〇〇〇

・本日の刺身 九〇〇

・サーモンの淡路味噌なめろう 九〇〇

くミケのおばんざいく

季節のフルーツの白和え 五五〇

わかめの佃煮とクリームチーズ 五六〇

ミケの茶碗蒸し 四六〇

鳥の野菜 かわばた味噌添え 六五〇

季節の揚げ野菜 淡路ちりめん山椒添え 六〇〇

淡路えびすもち豚の自家製ハム 八〇〇

淡路玉ねぎの梅しそ漬け 五五〇

◇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みとなっております

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

アラカルト・鳥おでん

- ・ミケ自慢の出汁が染みた大根 三六〇
- ・洲本、池田屋のコシニヤク 三七〇
- ・梅チーズ中着 四五〇
- ・ミケのたまご 四六〇
- ・トマト 六〇〇
- ・春菊 五五〇
- ・淡路産牛スジ 六〇〇
- ・蟹と蓮根の鳥さつま揚げ 七〇〇
- ・淡路オニオンとバジリコのさつま揚げ 六八〇
- ・さといも 六〇〇
- ・蛸 一〇〇〇
- ・寒ブリ 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

炭焼き

・淡路産牛串焼き 一串 七七〇

・本日のお魚 淡路味噌漬け 一二〇〇

・焼ちくわ 四四〇

・本日のお野菜 炙り 六〇〇

メ／麺とお米

・鳥レモン醤油ラーメン 一〇〇〇

・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
- おすすめノンアルコールセット 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
- 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

モクテルとノンアルコールドリンク

- 鳥ハーブのポタニカル・ジントニック 一ニ〇〇  
(淡路産ハーブ／すだち／ノンアルコールジン)
- 鳥ブラン ワイン 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)
- 鳥マンダリンオレレンジ 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)
- 鳥ルージュー ワイン 九〇〇  
(ハイビスカス／ぶどう／スパイス)
- ノンアルコールビール 八〇〇
- 烏龍茶 六五〇

◇表示価格は全て税込となっております