



REVIVAL MENU

復刻メニュー



淡路島釜揚げしらす丼

Kettle-fried Awaji Island Whitebait Rice Bowl

淡路島産のしらすと北坂たまごを使用した、
淡路島の恵みあふれる一品。

1,580yen

淡路牛プレミアムバーガー

Awaji-gyu Premium Burger

淡路牛使用のパテとデミグラスソース、
自家製タルタルが絶妙なマッチング。ポテト付き。

2,000yen



淡路牛はちみつカレー (島野菜のせ)

Awaji-gyu Honey Curry(Topped with Local Vegetables)

ゴロゴロ淡路牛と淡路島産玉ねぎ、
はちみつ、島の野菜を使用したミエレ特製カレー。

1,280yen

※価格は全て税込表記です



Pizza

おすすめ
Recommend



淡路島産しらすかけ放題!



ミエレ特製 淡路島産しらすピザ

Awaji Island Whitebait

淡路島産しらす／淡路島たまねぎ／サクラエビ

※ボウル1杯までかけ放題 3,080yen



オーガニックはちみつの クアトロフォルマッジ

Quattro Formaggi

モッツァレラ／ゴルゴンゾーラ／グラナパダーノ
リコッタ／はちみつ／ブラックペッパー

1,980yen

4種の濃厚チーズに
オーガニックはちみつが
相性ぴったり!



このマークははちみつ入りです

※価格は全て税込表記です

Pizza



マルゲリータ

Margherita

淡路島たまねぎ／モッツァレラ／バジル

1,680yen

ジェノベーゼ

Genovese

淡路島たまねぎ／じゃがいも
インゲン／セミドライトマト／生ハム

1,780yen



ビスマルク

Bismarck

淡路島たまねぎ／ガーリック／生ハム
アスパラ／北坂たまご／モッツァレラ

1,780yen

Pasta



おすすめ
Recommend

北坂たまごの カルボナーラ

Kitasaka Egg Carbonara

2,280yen

淡路島、北坂養鶏場のさくらたまごに、
ペコリーノロマーノとグアンチャーレを
使用した本格カルボナーラ



アマトリチャーナ

1,680yen

Amatriciana

旨みあふれるグアンチャーレの脂で淡路島たまねぎ
と、甘みを引き出したトマトソースを重ねた味わい。



カチョエペペ

1,680yen

Awaji Island Whitebait Cacio e Pepe

グラナバダーノ、釜揚げシラスの風味とバター香る
パスタ。仕上げに散らす揚げしらすがお食感のアクセ
ントに。



ペスカトーレ

Pescatore

1,680yen

淡路麺業のモチリーニにムール貝、ぷりぷりの海
老、アサリの旨み広がる至福のペスカトーレ。

Antipasto

おすすめ
Recommend



フライドポテト&チキン
自家栽培のローズマリー風味

French Fries & Chicken

1,380yen

フライドポテト
自家栽培のローズマリー風味

French Fries

880yen

淡路島産トマトと自家栽培バジルの
カプレーゼ

Caprese Salad

1,380yen



自家製アオサの
ゼッポリーニ

Zeppolini

680yen

もちもちのビザ生地とアオサをカリッと
揚げたナポリの郷土料理。



シーザーサラダ

Caesar Salad

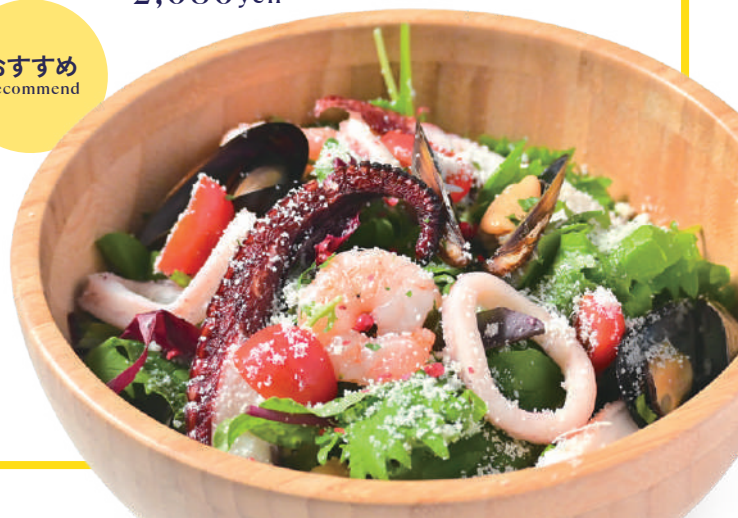
1,780yen

シーフードサラダ

Seafood Salad

2,080yen

おすすめ
Recommend



Dolce



平岡農園レモンと 自家製はちみつレモンの リモーネフォルマッジ

Limone Formaggi 1,980yen

クリームチーズ／はちみつレモン
グラナパダーノ／はちみつ／エスプーマ

グラナパダーノの旨みを支えるクリームチーズ。
自家製のはちみつレモンとエスプーマが奏でる、
やさしく上品な酸甘バランスのドルチェビザ。

おすすめ
Recommend



おすすめ
Recommend

はちみつ香る、自家製ティラミス



ミエレ特製ティラミス

House-Made Miele Tiramisu

軽やかな後味で、食後にぴったり。
卵黄を加えたムースが、やさしいコクと
滑らかな口溶けに。

1,280yen

自家製ヴィーガンジェラート

Vegan Gelato

〈オーツミルク／ストロベリー〉

各680yen



このマークははちみつ入りです

※価格は全て税込表記です

※画像はイメージのため実際とは異なります