

The image shows an outdoor dining area with several tables covered in white cloths and wicker chairs. In the background, there is a white metal gazebo and a view of the ocean. The scene is bright and sunny.

# menu

ミエレ・ザ・ガーデンでは、  
淡路島の豊かな食材やハチミツに  
こだわったメニューを提供しています。  
日本の夕陽 100 選にも選ばれた  
淡路島西海岸の絶景とともに、  
心安らくひとときをお過ごしください。

miele the garden serves lovingly created dishes made  
with Awaji Island's honey and other abundant local  
ingredients. Take a breath, relax, and enjoy unhindered  
views of Awaji Island's beautiful west coast. Be sure to  
catch the sunset - selected as one of Japan's 100 best.



**miele the garden**





# Lemon Fair

Start 15:00-



まよん♡とくる

淡路島産のレモンパンケーキ

淡路島レモンとバニラアイスを使った爽やかなパンケーキです。  
タイムの香りをつけたはちみつレモンをトッピングしました。  
お好みでエスプーマと自家製ジンジャーシロップをかけてお召し上がりください。

1,700yen (税込)





miele the Garden

# Lemon Fair

レモンフェア

Start 15:00~

**自家製レモンジンジャエール** (左)  
ショウガとスパイス数種類を加えた自家製ジンジャエールです。  
ピリッと辛いので、お食事にぴったり♡ **700yen**



**海辺のクリームソーダ** (中)  
自家製のレモネードとブルーキュラソーの  
さわやかなドリンクです。 **700yen**



**夕陽のアイスティー** (右)  
自家製のレモネードといちごのルイボスティー。午後にはさわやかなドリンクです。  
**600yen**



**淡路島レモンクリームと  
生チョコのクロワッサン**  
**980yen**



**淡路島レモンの  
ドルチェミスト** **1,380yen**

2種のチーズを使用したムース。  
真ん中に自家製淡路産レモンジャムを挟み込みました。  
マスカルポーネとクリームチーズのココが  
レモンの酸味と絶妙に  
マッチした逸品です。

当店で毎朝焼き上げるクロワッサンに、  
レモンのチャツネをハチミツたっぷりの  
生クリームと合わせ、アクセントに  
自家製の生チョコを挟み込んだ逸品です。

自家栽培のバジルと淡路産レモン果汁を  
使用した夏にぴったりな一品。  
レモンピールの苦みがアクセントになります。

淡路島、北坂養鶏場の卵と淡路レモン果汁をふんだんに使用。  
レモン風味の生クリームを乗せたこの季節ピッタリの爽やかな酸味を  
しっかりと感じる事ができるタルトです。

**ドリンク + ¥350**  
・コーヒー (iced/hot) ・紅茶 (iced/hot) ・アップルジュース  
・オレンジジュース ・ウーロン茶 ・カルピス ・Sprite

※価格はいずれも税込表記です。





# Blueberry Fair

Start 15:00-



淡路島産ブルーベリーもりもりの  
パンケーキ

1,800yen (税込)





淡路島産ブルーベリーと  
レモンミントのティーソーダー

780yen (税込)

濃いめに煮出したアールグレイ紅茶にはちみつを加え淡路のブルーベリーとあわせ炭酸で割りました。  
飲んだ瞬間、隠し味のレモンの酸味と爽快なミントの香りが正にこの時期ピッタリのドリンクです。

シナモン香る淡路島産  
ブルーベリーのラッシー

830yen (税込)

淡路牛乳とヨーグルトをベースに、はちみつとレモンを隠し味に使ったガーデンオリジナルレシピのラッシーに淡路産のブルーベリーを贅沢に使用しました。

# Blueberry Fair

ブルーベリーフェア  
Start 15:00~

ハンドメイド淡路島産ブルーベリーと  
クリームチーズのスコーン

980yen (税込)

旨味を凝縮させた甘酸っぱい淡路島産のセミドライブルーベリーをスコーンの生地に練りこみ相性の良いクリームチーズと合わせた逸品。毎日丁寧に仕込まれ焼かれるミエザガーデンオリジナルのスコーンにはちみつを隠し味に入れた生クリームとブルーベリージャムが絶妙。



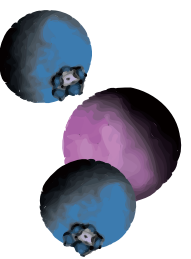
淡路島産ブルーベリーの  
チーズケーキ

1,280yen (税込)

国産のはちみつを隠し味に使った当店オリジナルレシピのあっさり生クリームとチーズケーキの愛称は抜群。

ドリンク + ¥350

- ・コーヒー (iced/hot)
- ・紅茶 (iced/hot)
- ・アップルジュース
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・カルピス
- ・Sprite



## Seaside Pasta

# 海辺のパスタ ミニサラダ・自家製バケット付き

Comes with mini salad, homemade baguette.

淡路島で有名な淡路麺業さんの極上生パスタ。口当たりがなめらかなリングイネを使用しています。トマトやオイル系などの上品なソースとの相性が良いです。

The ultimate fresh pasta, created by a famous Awaji Island noodle maker.

This beautifully smooth linguine pairs perfectly with the refined, elegant flavours of our tomato and oil-based sauces.

Seasonal  
季節の  
パスタ

## 淡路鶏のレモンクリームパスタ

Awaji Chicken Lemon Cream Pasta

1,630 yen

温暖な気候で生き生きと育てられた淡路鶏を地元の香味野菜と一緒に柔らかく煮込みパスタソースに仕立てました。隠し味の淡路島レモン果汁の爽やかな酸味と削り下ろしたチーズのコクが見事にマッチしたひと皿です。

Local Awaji chicken raised lively in a warm climate  
Softly stewed pasta sauce with flavored vegetables.  
Refreshing acidity of Awajishima lemon juice and  
It is a dish that perfectly matches the richness of the shaved cheese.



## 淡路牛入りボロネーゼ

Bolognese with Awaji Beef

1,580 yen

淡路牛を使用した一品です。口当たりの良い滑らかなパスタと合わせることで、食べやすくお肉も存分にお楽しみいただけます。

A dish using Awaji beef. You can enjoy the meat to your heart's content by pairing it with smooth pasta that is easy to eat.



## えびと野菜のアラビアータ

Shrimp & Vegetable Arrabbiata

1,680 yen

ピリッと辛い唐辛子とトマトソースのパスタです。えび・ナス・ズッキーニが入っています。

A tomato sauce pasta dish seasoned with piquant red chilli. Contains shrimp, eggplant, and courgette.



## 淡路島産しらすと旬野菜のアーリオオーリオ


Awaji Island Whitebait & Seasonal Vegetable Aglio e Olio

1,680 yen

淡路島産の釜揚げしらすは水分量が多くふっくらとしています。

体にも優しいオイル仕立てのパスタです。The kettle-fried Awaji Island whitebait are soft and juicy, while the gentle oil-based sauce makes this dish easy on the stomach.



 : 辛味のあるメニューです。  
: Dishes with the chilli mark are spicy.

## Drink + ¥350

下記よりお選びください / Please choose from the options below

- ・コーヒー (iced/hot)
- ・紅茶 (iced/hot)
- ・アップルジュース
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・カルピス
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・スプライト
- ・Coffee
- ・Black tea
- ・Apple juice
- ・Orange juice
- ・Oolong tea
- ・Calpis
- ・Cola
- ・Ginger ale
- ・Sprite



Curry

# カレー 1,580yen



## 旬野菜カレー

Seasonal Vegetable Curry



旬野菜のトッピングと淡路牛を煮込んだカレーです。  
A delicious curry made with stewed Awaji-gyu beef and topped with seasonal vegetables.

※野菜は仕入状況により変更される場合がございます。  
※Vegetables may vary depending on availability.



## チキンカツカレー

Chicken Katsu Curry

旬野菜とチキンカツのトッピング  
お好みにレモンをかけて  
お召し上がりください。  
Topped with seasonal vegetables and chicken katsu. Feel free to add a squeeze of lemon.



## Drink + ¥350

下記よりお選びください / Please choose from the options below

- |                   |                 |               |                |              |          |        |              |          |
|-------------------|-----------------|---------------|----------------|--------------|----------|--------|--------------|----------|
| • コーヒー (iced/hot) | • 紅茶 (iced/hot) | • アップルジュース    | • オレンジジュース     | • ウーロン茶      | • カルピス   | • コーラ  | • ジンジャーエール   | • スプライト  |
| • Coffee          | • Black tea     | • Apple juice | • Orange juice | • Oolong tea | • Calpis | • Cola | • Ginger ale | • Sprite |



miele the garden

※卵、入、小麦、落花生、えび、そば、かにを原材料とするメニューと共通の調理器具を使用しております。  
※All dishes are prepared in a kitchen which also handles egg, dairy, peanuts, shrimp, buckwheat, and crab.

※当店はワンオーダー制となっております。 ※価格はいずれも税込表記です。  
※Please order at least 1 item per customer. ※All prices include tax.

British Pancake

# パンケーキ Start 15:00～

淡路島の北坂養鶏場の『さくらたまご』と淡路島牛乳をふんだんに使用した自家製生地。なめらかな舌触りになるよう、バターミルクを加えてしっとりとした食感に仕上がっています。特製のエスプーマ生ホイップクリームは盛り放題です。

The batter for our homemade pancakes is made with Awaji Island milk and "Sakura-tamago" eggs from the local Kitasaka chicken farm. We add buttermilk for a silky-smooth yet moist and fluffy texture. Top them our special espuma whipped cream - as much as you like!

## プレーンパンケーキ

Plain Pancakes

1,440 yen

まずは甘さを抑えた生地本来の味をご堪能ください。その後バターやメイプルシロップで味の変化もお楽しみいただけます。  
Begin by enjoying the mild sweetness and unadulterated flavour of the pancakes, then add butter and maple syrup to your taste.



## バナナパンケーキ

Banana Pancakes

1,520 yen

バナナの香りと味が口の中で広がります。しっとりとしたパンケーキとの相性が抜群です。  
The delightful sweetness and fragrance of banana is a perfect match for our light, fluffy pancakes.



期間限定  
Seasonal

## きゅんっ♡とくる淡路島産のレモンパンケーキ

Awaji Island Lemon Pancake

1,700 yen

淡路島レモンとバニラアイスを使った爽やかなパンケーキです。タイムの香りをつけたはちみつレモンをトッピングしました。お好みでエスプーマと自家製ジンジャーシロップをかけてお召し上がりください。  
Refreshing ice cream made with Awajishima lemon and vanilla ice cream Pancakes. Topped thyme-scented honey lemon. Espuma. Enjoy with homemade ginger syrup.



期間限定  
Seasonal

## 淡路島産ブルーベリーもりもりのパンケーキ

AAwaji Island Blueberry Pancakes

1,800 yen

パンケーキに淡路島ヨーグルトのソースをかけて、淡路島産のブルーベリーを乗せました。のちほど、スタッフが目の前で乗せるブルーベリーエスプーマと一緒に召し上がりください。  
Put Awajishima yogurt sauce and blueberries from Awaji Island on the pancake. Enjoy with blueberry espuma that staff serve.



## Drink + ¥350

下記よりお選びください / Please choose from the options below

- コーヒー (iced/hot)
- コーヒー
- 紅茶 (iced/hot)
- Black tea
- アップルジュース
- Apple juice
- オレンジジュース
- Orange juice
- ウーロン茶
- Oolong tea
- カルピス
- Calpis
- コーラ
- Cola
- ジンジャーエール
- Ginger ale
- スプライト
- Sprite



# Original Cake

mieleチーズケーキ  
miele Cheesecake

1,100 yen



mieleガトーショコラ  
miele Gateau Chocolat

1,100 yen

ハニーシフォンケーキ  
Honey Chiffon Cake

1,000 yen



※価格はいずれも税込表記です。  
※All prices include tax.

ドリンク付き！  
Comes with a drink!

右記からお選びください。  
Please choose from the options on the right.

- コーヒー (iced/hot)  
Coffee
- オレンジジュース  
Orange juice
- コーラ  
Cola
- 紅茶 (iced/hot)  
Black tea
- ウーロン茶  
Oolong tea
- ジンジャーエール  
Ginger ale
- アップルジュース  
Apple juice
- カルピス  
Calpis
- スプライト  
Sprite



Side menu

## サイドメニュー

### 淡路島野菜のガーデンサラダ

Awaji Island Vegetable Garden Salad

1,580 yen

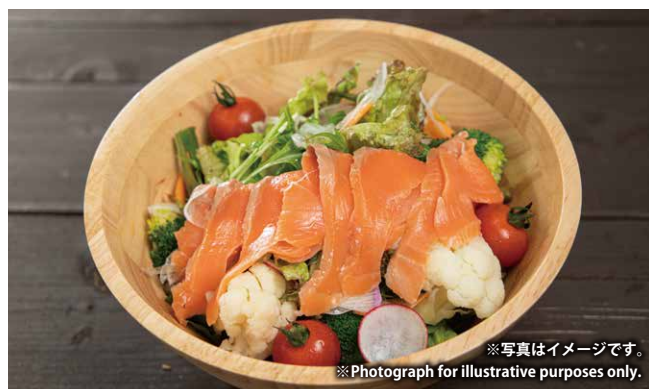


### スモークサーモンと

### 淡路島野菜のガーデンサラダ

Smoked Salmon & Awaji Island Vegetable Garden Salad

1,780 yen



### スモークサーモンのマリネ

Marinated Smoked Salmon

650 yen



### 自家製バケット

Homemade Baguette

200 yen ※バケット 2枚  
※Includes 2 slices.

 Take out できます / Available for takeout

### フライドポテト

French Fries

L 900 yen

S 500 yen





# DRINKS MENU



マークの品目はテイクアウトもできます  
available for takeout



マークの品目はPotにてご提供致します  
comes in a teapot

## Standard

▼ All 550yen

コーヒー(HOT/ICE)  
Coffee

ウーロン茶  
Oolong tea

紅茶(HOT/ICE)  
Black tea

カルピス  
Calpis

アップルジュース  
Apple juice

コーラ  
Cola

ジンジャーエール  
Ginger ale

ジンジャーエール  
Ginger ale

オレンジジュース  
Orange juice

Sprite  
Sprite

## Tea

▼ All ¥650yen



アールグレイ  
(HOT/ICE)

Earl Grey (hot/iced)



森のいちご  
ルイボスティール  
(HOT/ICE)

Forest Strawberry  
Rooibos Tea (hot/iced)



アップルティー  
(HOT)

Apple Tea (hot)



ハーブネクター  
(HOT)

Herbal Nectar (hot)

## Lemonade

▼ All ¥650yen

ミエレの自家製はちみつレモネード。  
Miele's homemade honey lemonade.



レモネード  
Lemonade

レモンスカッシュ  
ソーダ割  
Lemon squash  
with soda water

## lemonade or lemonsquash

▼ All ¥650yen



写真左より

From left:

マスカット

Muscat grape

ローズ

Rose

ブルーキュラソー

Blue curaçao

ミント

Mint

キウイ

Kiwi

パイナップル

Pineapple

マンダリン

Mandarin orange

## Beer



京都にある姉妹施設『丹後王国』で作られた  
こだわりのクラフトビール  
Craft beer from our sister facility  
in Kyoto, Tango Kingdom Brewery.



マイスター  
Meister



スモークド  
Smoked



ヴァイツェン  
Weizen

▼ All ¥880yen

## Non-alcoholic Beer

▼ All ¥700yen



ノンアルコールビール  
Non-alcoholic beer