



miele the garden

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、
心安らぐ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.

淡路島産いちごと ♡のパフェ



ドリンク付 ¥1,300 (税込)

リッチなイチゴとキュートな♡のパイを重ねて、クリームチーズのモンブランを絞りました。
ソフトドリンクとセットでお楽しみください



選べる
ドリンク

コーヒー / 紅茶 / 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 / ジンジャエール / スプライト

Apple Menu

とろりとろける
りんごのパンケーキ

¥1,800 (税込)

～白雪姫の贈り物～

まるごと
りんごのアップルパイ

¥1,800 (税込)



miele the garden

ほっとドリンク

Non-alcoholic
ノンアルコール

ミエレザ・ガーデン

ほっとワイン

¥900 (税込)
ビスコッティ付



ビスコッティ単体もあります!

- ・自家製ジンジャービスコッティ
- ・自家製淡路島レモンとココアのビスコッティ

各 ¥230 (税込)

2種盛 ¥450 (税込)

→ 他ドリンクと一緒に頼むと ¥350 に!

自家製

ほっとスパイシー レモネード

¥700 (税込)

自家製

ほっと ジンジャー

¥700 (税込)



Winter Menu

miele the garden

淡路牛ビーフシチュー

¥1,800 (税込)



海辺のパスタ

Seaside Pasta

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.

淡路鶏のレモンクリームパスタ

Awaji Chicken Lemon Cream Pasta

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.

1,630 yen



淡路牛入りボロネーゼ

Bolognese with Awaji Beef

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.

1,580 yen



えびと野菜のアラビアータ

Shrimp & Vegetable Arrabbiata

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.

1,680 yen




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

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.

1,680 yen



 : 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

カレー

Curry

1,580 yen

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で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

パンケーキ

British Pancake

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げています。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

まずは甘さを抑えた生地本来の味をご堪能ください。その後バターやメー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.

1,440 yen



バナナパンケーキ

Banana Pancakes

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.

1,520 yen



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

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.

1,700 yen



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

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

サイドメニュー

Side Menu

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



NEW!

ボルシチと自家製パン

Borscht & Homemade Baguette

500 yen



※写真はいずれもイメージです。
※All photos are for illustrative purposes only.

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	紅茶 (HOT/ICE) 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	コーラゼロ Cola Zero
		ジンジャーエール Ginger ale	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)

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.

▼ All ¥ 880yen



マイスター
Meister



スモークド
Smoked



ヴァイツェン
Weizen

Non-alcoholic Beer

▼ All ¥ 700yen



ノンアルコールビール
Non-alcoholic beer

miele the garden

恋する女子の

オーツ
ミルク
使用

こい ココア

低カロリーで食物繊維豊富な
オーツ麦から作るミルクを合わせました。
香りとコクのリッチでホットな大人の
ココアドリンクです。

各 ¥700 (税込)

カフェモカ



ミルクココア



Potato & Chicken

COMBO



ビールとセットで

ポテト & チキンコンボ 2人前 ¥1,100 (税込)

ポテト&チキン&ビアコンボ ¥1,980 (税込)

※本日のクラフトビール2本分が付いてくる ⇒ 1本分お得!!
※ピルスナー/ヴァイツェン/マイスター/スモークよりお選び頂けます