



## 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.



miele the garden



淡路島産

いちごのパーティーパンケーキ

1980円(税込)

≡-- お召し上がり方 --≡

【注意】人気パンケーキにのったクリアケースをゆっくりと抜いてください。いちごが雪崩のように崩れお皿いっぱいになります。

①



お客様自身でクリアケースをとっていただき、後ほどスタッフがエスプーマをオンします。

②



ゆっくり上にクリアケースを上げましょう！

③



後ほどスタッフがエスプーマをのせにきますよ！！

⑤



完成だよ！  
召し上がれ～！

④



後少しで完成するよ～！

最後にお好みていちごと白ワインのソースをかけてお召し上がりください。

数量  
限定

# 淡路島産いちごと

# ♡のパフェ

※混雑時、提供までに20分以上を要します。  
あらかじめご了承ください。



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

# 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)
- ・ 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

※卵、入、小麦、落花生、えび、そば、かき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です。  
Please order at least 1 item per customer.

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

# 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

※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です。  
Please order at least 1 item per customer.

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

# 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

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



### 淡路島レモンと ビオラのパンケーキ

#### Awajishima Lemon and Viola Pancakes

花フェアオリジナル限定商品。この時期だけのオリジナルレモンパンケーキをどうぞお楽しみください。

Flower Fair original limited product. Original lemon pancakes only available this time of year. Please enjoy yourself.

1,800 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



ポテト&チキンコンボ  
Potato & Chicken Combo

2人前 1,100 yen



 **Take out** できます / Available for takeout  
フライドポテト  
French Fries

L 900 yen

S 500 yen

自家製バケット  
Homemade Baguette

200 yen ※バケット2枚  
※Includes 2 slices.



※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)

 free ロン茶  
Oolong tea

カルピス  
Calpis

紅茶 (HOT/ICE)  
Black tea

コーラ  
Cola

コーラゼロ  
Cola Zero

アップルジュース  
Apple juice

ジンジャーエール  
Ginger ale

オレンジジュース  
Orange juice

スプライト  
Sprite

## Tea

▼ All ¥ 650yen

 アールグレイ  
(HOT/ICE)  
Earl Grey (hot/iced)

 森のいちご  
レイボ스티ー  
(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

## Ice lemonade

▼ All ¥ 650yen



マスカット  
Muscat

ローズ  
Rose

ブルーキュラソー  
Blue Curacao

ミント  
Mint

キウイ  
Kiwi

パイン  
Pine

マンダリン  
Mandarin

## Beer

▼ All ¥ 880yen



島レモン  
Shima-lemon



ピルスナー  
Pilsner

## Non-alcoholic Beer

▼ All ¥ 700yen



ノンアルコールビール  
Non-alcoholic beer