



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

Take Out

ミックスソフト

みるく+マンゴー

淡路島牛乳を使用した
ミルクソフト

マンゴーソフト



ソフトクリーム 各¥450 (税込)

※画像はイメージです。

miele the Garden

Yellow

menu



レモンを使用した
ゼリーとマンゴーソフト

650 yen (税込)

焼きとうもろこしの
冷やしスープパスタ

1,680 yen (税込)



海辺のパスタ

Seaside Pasta

ミニサラダ付き
Comes with mini salad.

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 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



あさり・イカ・タコを使用した ペスカトーレ

Pescatore made with clams, squid, and octopus

あさり、いか、たこを使用した魚介の旨みが染み込んだトマトベースのパスタ。まるでカプリ島に来たような気分をお食事、ロケーションと共にお楽しみください。
A tomato-based pasta infused with the flavor of seafood made with clams, squid, and octopus. Enjoy the food, location and the feeling of being on the island of Capri.

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



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

※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.

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 1本

Homemade Baguette 1 stick

450 yen



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

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

レモンパンケーキ

Lemon Pancakes

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。ラ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。

Enjoy with espuma and homemade gin syrup if you like. Flavored with rime and topped with honey and lemon. A refreshing pancake made with Awaji Island lemon and vanilla ice cream.

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)
- ・ コーヒー
- ・ 紅茶 (iced/hot)
- ・ 紅茶
- ・ 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

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)

 フリー 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
レイボスティー
(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



マイスター
Meister



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