

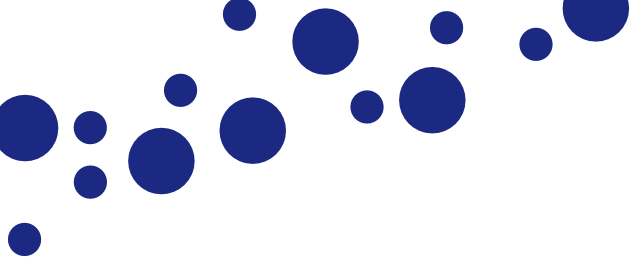


miele the DINER

Seafood Diner

※当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。

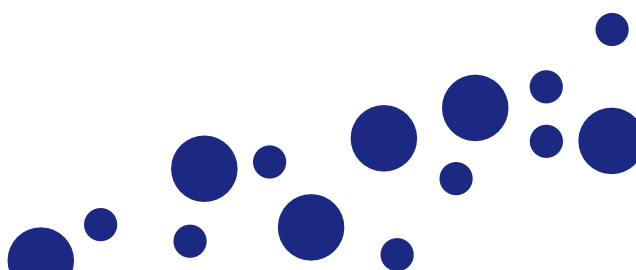
At our restaurant, all ingredients, including 7 specific allergenic ingredients, are cooked in the same environment.



WELCOME TO OUR RESTAURANT

海を見ながら口いっぱい頬張るシーフード。
その時々島の時間を感じながら過ごす、肩ひじ張らない空間。
弾む会話、落ち着くひと時を島の時間とともに楽しめる
「賑わい」と「くつろぎ」の島ダイナー

Let's enjoy some gorgeous and
delicious seafood with sea view.



SALAD BAR

20 種類以上の新鮮な野菜やフルーツと
シェフこだわりの自家製ドレッシングが味わえる DINER'S SALAD BAR
グランドメニューと合わせてお楽しみください。



SPECIALS

SET
DRINK
セットドリンク
+
¥330

Steamed & Roasted "The Lobster"

スチーム & ロースト "ザ・ロブスター"

Please select a flavor from below.
下記よりフレーバーをお選び下さい。

¥ 4,770



For 3-4
People
3-4 人前

Steamed & Roasted "The miele combo"

スチーム & ロースト "ザ・ミエレコンボ"

Please select a flavor from below.
下記よりフレーバーをお選び下さい。

¥ 9,980

FLAVOR

• Cajun ケイジャン

• Garlic butter ガーリックバター

Sour Cream
サワークリーム

BBQ Sauce
BBQ ソース

Salt & Pepper
ソルト & ペッパー

• Lemon butter レモンバター

• Plain プレーン

Rice or 3slices of bread ¥ 220

ライスまたはパンを¥220でお付けできます

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

DINER'S STEAK

SET
DRINK
セットドリンク
+
¥330

1 Pound Sirloin Steak

w/ Gravy sauce,
Spinach & Mashed potatoes

1 ポンドステーキ
グレービーソース、ホウレン草とマッシュポテト

¥ 5,370



Tenderloin Steak (200g)

w/ Gravy sauce,
Spinach & Mashed potatoes

テンダーロインステーキ
グレービーソース、ホウレン草とマッシュポテト

¥ 4,380

Rice or 3slices of bread ¥ 220

ライスまたはパンを¥220でお付けできます

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

SET
DRINK
セットドリンク
+
¥330

GRILLED SEAFOOD PLATES

Select one
from
3 Flavors

3種類からフレーバーが
選べる!

Shrimp Plate

シュリンププレート

¥ 2,310



Seafood Plate

シーフードプレート

¥ 2,780



FLAVOR

- Cajun ケイジャン
- Garlic butter ガーリックバター
- Lemon butter レモンバター

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

**SET
DRINK**
セットドリンク
+
¥330

GRILLED STEAK PLATES

1/2 Pound Sirloin Steak Plate

ハーフポンドステーキプレート

¥ 2,980



Tenderloin Steak 200g Plate

テンダーロインステーキプレート

¥ 3,980



Roasted Awaji- Chicken Plate

淡路鶏プレート

¥ 1,880

Spare Ribs Plate

スペアリブプレート

¥ 2,080



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

**SET
DRINK**
セットドリンク
+
¥330

CURRY

Beef Tendon Curry

牛すじカレー

¥ 1,680



Beef Tendon Cheese Curry

牛すじチーズカレー

¥ 1,880



Beef Tendon Cheese Omelet Curry

国産牛すじオムカレー

¥ 2,180



BISQUE

Onion Cheese Omelet Rice with Bisque

オニオンチーズビスケオムライス

¥ 1,980



Onion Cheese & Shrimp Omelet Rice with Bisque

オニオンチーズ海老ビスケオムライス

¥ 2,380

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

SPAGHETTI

SET
DRINK
セットドリンク
+
¥330

Américaine

アメリケーヌとグリルドシュリンプ

¥ 2,380



Sea Urchin Cream

ウニクリームとホタテのフリット

¥ 2,780



Meat Sauce & Hamburg Steak

ミートソースと
あらびきバーグ

¥ 2,580



Tomato Mozzarella

フレッシュトマトと
モッツアレラチーズ

¥ 1,980



Grilled Salmon & Cream

クリームソースとグリルドサーモン

¥ 2,780



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

DINER'S BURGER



Meat 100% Half Pound Patty!

パティはミート 100% ハーフパウンド!

..... SET MENU

With Drink
ドリンクセット

+ ¥ 330

With Fries
ポテトセット

+ ¥ 330

Combo (drink & fries)
コンボ (ドリンク+ポテト)

+ ¥ 550

Add Patty
パティ追加 (約 225g)

+ ¥ 550

**SET
DRINK**
セットドリンク
+
¥330



CHOOSE YOUR FAVORITE BURGER



Cheese Burger

チーズバーガー

¥ 1,880



Teriyaki Burger

テリヤキバーガー

¥ 1,680



Onion Burger

オニオンバーガー

¥ 1,680



BLT

ベーコンレタストマト

¥ 1,880



Avocado Burger

アボカドバーガー

¥ 1,680

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

**SET
DRINK**
セットドリンク
+
¥330

À LA CARTE



Fries with Chili Cheese
チリチーズポテト
¥ 880



Fries with Honey Cheese
ハニーチーズポテト
¥ 880



Garlic Shrimp
ガーリックシュリンプ
¥ 2,800



Fish & Chips
フィッシュアンドチップス
¥ 1,520

Cajun Seafood
ケイジャンシーフード
Shrimp / king crab / scallop / ocellated octopus
mussels / sausage / bacon and vegetables

¥ 3,600



Garlic Seafood
ガーリックシーフード
Shrimp / king crab / scallop / ocellated octopus
mussels and vegetables

¥ 3,600

SOUP

Corn Chowder
コーンチャウダー
¥ 880

Clam Chowder
クラムチャウダー
¥ 1,280

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

PANCAKES

SET
DRINK
セットドリンク
+
¥330



Mango Pancake

マンゴーパンケーキ

¥ 1,500



Chocolate & Banana Pancake

チョコバナナパンケーキ

¥ 1,400



Plain Pancake

プレーンパンケーキ

¥ 1,200

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

DRINKS

DINER'S Lemonade

ダイナーズレモネード

¥ 880

DINER'S Lemonade Squash

ダイナーズレモネードスカッシュ

¥ 880

Non-alcoholic Lemonade Cocktail

ノンアルコールレモネードカクテル

¥ 900

Drip Coffee Pot (HOT) w/ 2Cups Quantity

ドリップコーヒーポット (Hot) カップ 2 杯分

¥ 880

Set Drink

セットドリンク

Cola	コーラ
Ginger Ale	ジンジャーエール
Orange juice	オレンジジュース
Tonic Water	トニックウォーター
Oolong Tea	烏龍茶
Iced Drip Coffee	アイスドリップコーヒー

ALL ¥ 550 Meal set price
お食事とセットで ¥ 330

Non-alcoholic Draft Beer

ノンアルコールビール (生)

¥ 600

Lemonade is
All Homemade!



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

ALCOHOLIC DRINK

Craft Beer "Shichi Fuku Jin" by the Bottle

七福神ビール

¥ 910



Wiezen Beer ヴァイツェン

小麦を使用した、女性好みのクラフトビールです。爽やかな口当たりでフルーティな香りが特徴です。

With a refreshing taste and fruity aroma, this craft beer is especially popular with women.

コク
Richness



爽快感
Refreshing



苦み
Bitterness



Smoked Beer スモークド

5種類の麦芽をブレンドし、心地よい苦みとスモーキーな香りが口の中に広がります。Brewed with a blend of 5 varieties of malts. Pleasant bitterness with a smoky aroma.



Meister Beer マイスター

副原料で丹後産コシヒカリを使用。まろやかなすっきりクリアな味わいが特徴です。Made with Koshihikari rice grown in the Tango region. A mellow yet clean flavour.



Pilsner ビルスナー

ポップの上品な香りと爽快感が楽しめる、ビール好きな方におすすめです。Enjoy the fresh, invigorating flavour and refined fragrance of hops.



Märzen メルツェン

すっきりした味わいと香ばしさが特徴のビールです。An aromatic and fresh-flavoured lager.



London Ale ロンドンエール

英国産の麦芽とホップを使用したペールエール、軽快な苦みとフルーティな香りで、和食に合うビールです。A pale ale brewed with British-grown malts and hops. Its pleasantly mild bitterness is complemented by a fruity aroma. Pairs well with Japanese cuisine.



Amber Ale アンバーエール

モルトの香りが強いのが特徴です。口当たりもまろやかで、濃厚、芳醇なビールです。A rich and mellow beer with the distinctive aroma of malts.



House Wine (Red / White) by the Glass ¥ 660

ハウスワイン (赤・白)

by the Bottle (750ml) ¥ 3,300

Whiskey with Soda

ハイボール (ジャックダニエル)

¥ 660

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



MIELE THE DINER

冬季限定

12/1-2/29

Winter Speciality

Demi-glance Omelet Rice



デミグラスハンバーグオムライス

¥2,880



デミグラスエビフライオムライス

¥2,290

Hamburger



ビーフカツレツバーガー

¥2,390



有頭海老タルタルバーガー

¥1,780



サーモンタルタルバーガー

¥2,080

※価格はすべて税込表記です。