



# 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.





# 島玉ねぎの DINER'S PIZZA

淡路島の玉ねぎをふんだんに使った、ボリュームたっぷり食べ応え抜群のアメリカンピザ!!



## アメリカン ¥2,950

淡路島産玉ねぎ・サルシッチャ・ポテト・  
コーン・モッツアレラ・マヨネーズ・トマトソース



## ペパロニ ¥2,750

淡路島産玉ねぎ・ペパロニ・  
モッツアレラ・トマトソース



## シーフード・ジェノベーゼ ¥2,950

淡路島産玉ねぎ・イカ・海老・  
ムール貝・バジルソース

## 生ハムサラダ ¥2,850

淡路島産玉ねぎ・ハモンセラノ・  
ベビーリーフ・グラナパダーノ・モッツアレラ



## テリヤキチキン ¥2,750

淡路島産玉ねぎ・テリヤキチキン・  
白ネギ・マヨネーズ・のり・テリヤキソース



コーラ・ジンジャール・トニックウォーター・  
オレンジジュース・烏龍茶・アイスコーヒー

**SET DRINK**  
セットドリンク  
+  
**¥330**

※価格はいずれも税込表記です

# 淡路島玉ねぎサラダビュッフェ

さっぱりとフレッシュなものや特有の甘みをしっかり味わえるものなど、  
淡路島産玉ねぎの美味しさを様々な調理法でお楽しみいただけます！

淡路島玉ねぎサラダビュッフェは、全ての食事メニューに付いています（デザートは除く）



※玉ねぎサラダバーの内容は予告なく変更する場合がございます。

# 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



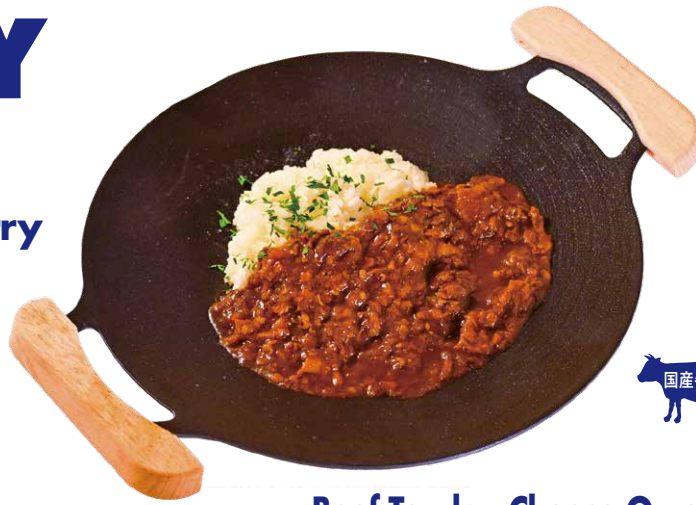
**SET  
DRINK**  
セットドリンク  
+  
**¥330**

# 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クオムライス

¥ 1,980



## Onion Cheese & Shrimp Omelet Rice with Bisque

オニオンチーズ海老ビスクオムライス

¥ 2,380

※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

# SPAGHETTI

## Américaine

アメリカーナ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



## Strawberry Pancakes

ストロベリーパンケーキ

¥ 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な喉越しが楽しめる、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



