



※"海の幸"を堪能できる"にぎわい"と"くつろぎ"のシーフードダイナー＆カフェ
「miele the DINER」の情報を届けいたします。

2024年4月30日

淡路島西海岸 シーフードダイナー＆カフェ「ミエレ・ザ・ダイナー」

今が旬！幻の柑橘“淡路島なるとオレンジ”を使用したメニューを5月8日（水）より提供！

海の幸を堪能できる"にぎわい"と"くつろぎ"のシーフードダイナー＆カフェ「[miele the DINER](#)」では、淡路島だけで生産されている幻の柑橘“淡路島なるとオレンジ”を使用した新スイーツメニュー2種を5月8日（水）より提供開始いたします。



▲『淡路島なるとオレンジのワッフル』（左）、『淡路島なるとオレンジの DINER'S SANDAE』（右）

「miele the DINER」の2階カフェでは、アツアツ焼きたてワッフルに、バニラアイスと淡路島なるとオレンジの果汁を含ませた特製エスプーマをトッピングし、味のアクセントとして淡路島なるとオレンジのソースをかけた『淡路島なるとオレンジのワッフル』や、淡路島牛乳の濃厚でまろやかな甘みを持つソフトクリームと爽やかで独特の苦みがある淡路島なるとオレンジをかけ合わせた『淡路島なるとオレンジの DINER'S SANDAE』を提供。白×オレンジのくまちゃんチョコレートのトッピングは『淡路島なるとオレンジの DINER'S SANDAE』を、ご注文のお客様限定でお楽しみいただけます。

自然豊かな淡路島の風景を眺めながら、淡路島なるとオレンジのスイーツを楽しむ贅沢な時間をお過ごしください。

■『淡路島なるとオレンジ 新メニュー』概要

期 間： 5月8日（水）～6月30日（日）

※仕入れ状況により終了時期が変動する可能性あり

内 容： 淡路島なるとオレンジのワッフル／1,100円

淡路島なるとオレンジの DINER'S SANDAE／780円（くまちゃんチョコレート付）

※上記価格はすべて税込みです

場 所： 兵庫県淡路市野島臺浦985-1（HELLO KITTY SMILE隣接）

営業時間： 11:00～19:00（L.O. 18:30）

定 休 日： 火曜日

H P：<https://miele-the-diner.com/>

Instagram：<https://www.instagram.com/mielethediner/>

問合わせ： miele the DINER（株式会社パソナスマイル運営）TEL 0799-70-9123

▼報道関係者からのお問い合わせ

株式会社パソナグループ 広報部
担当／野村、四戸

Tel： 03-6734-0215

E-mail： p.kohobu@pasonagroup.co.jp