

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」 食欲の秋！旬の食材を堪能できる秋メニューを9月2日より提供開始

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、季節の味覚をお楽しみいただくため、淡路島産の旬食材を使用した新メニューを9月2日（月）より期間限定で提供いたします。



▲「紅葉鯛の淡路産レモンクリーム」と各種メニュー

1 階のシーフードダイナーでは、これから旬を迎える淡路島産“名残鱧”を使用した『名残鱧のアーリオオーリオ』が登場。初夏に味わえるあっさりとした風味に比べて、冬に向けてより脂がのった濃厚な旨味が特徴になる鱧を、ガーリックオイルでシンプルに仕上げた一品です。また、噛むほどに甘みが広がる淡路島産の“紅葉鯛”と、酸味が少なく、甘みが特徴の淡路島産“マイヤーレモン”を合わせた『紅葉鯛の淡路産レモンクリーム』を含む 4 種のパスタが新登場。淡路麺業が誇る極上のもちもちとした食感の生パスタと共に楽しみいただけます。

また、ジューシーで食べ応え抜群のーフポンドステーキと淡路島産紅葉鯛のグリルをセットにした『ーフポンドステーキと紅葉鯛のグリル』をはじめ、ミエレ ザ ダイナーで人気の肉料理と魚料理を一皿で堪能できる贅沢なグリルメニューを3種類ご用意いたします。

さらに、2 階カフェでは、淡路島産の食材にこだわった新しいパンケーキメニューが登場。表面がカリッとしたキャラメル層に、もちもちのパンケーキを包み込んだ『ブリュレパンケーキ』など、計 5 種を9月18日（水）より提供します。淡路島の北坂養鶏場の新鮮な卵や淡路島牛乳、淡路島産米粉を生地に使用し、ふんわりとした食感と濃厚な味わいを実現。地元の素材にこだわったパンケーキをお楽しみいただけます。

淡路島の豊かな食材をふんだんに使用した各種メニューを、心地良い景色と共にぜひご堪能ください。

■『秋メニュー』概要

提供期間： 1 階シーフードダイナー／9月2日（月）～11月24日（日）
2 階カフェ／9月18日（水）～11月24日（日）

内 容： <1 階シーフードダイナー>

- ・名残鱧のアーリオオーリオ／2,980 円
- ・紅葉鯛の淡路産レモンクリーム／2,780 円
- ・南瓜と生ハムのクリーム／2,780 円
- ・たっぷりキノコのポロネーゼ／2,480 円
- ・ーフポンドステーキと紅葉鯛のグリル／4,180 円
- ・スペアリブと紅葉鯛のグリル／2,980 円
- ・淡路鶏と紅葉鯛のグリル／2,780 円



※"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」の情報をお届けいたします。

2024年8月30日

<2 階カフェ>

- ・プレーンパンケーキ〜はちみつ添え〜/1,080 円
- ・マカダミアナッツパンケーキ/1,480 円
- ・チョコバナナパンケーキ/1,280 円
- ・ブリュレパンケーキ/1,580 円
- ・Rich ストロベリーパンケーキ/1,880 円

※上記価格はすべて税込みです

場 所 : 「miele the DINER」
(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 TEL 0799-70-9123

▼報道関係者からのお問合わせ

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