

淡路ハイウェイオアシスのメインダイニング お食事処「みけ家」より 旬の穴子を使った季節限定メニューが登場！ 2024年6月1日(土)より提供開始

淡路島の玄関口に位置し、明石海峡大橋を眺めながら旬の食材を味わえるレストランや、特産品のショッピングを楽しめる淡路ハイウェイオアシス(運営：ユー・アール・エー株式会社/所在地：兵庫県淡路市岩屋)の、オアシス館2Fお食事処メインダイニングのレストラン「みけ家」では、2024年6月1日(土)より季節限定メニューを提供いたします。

■旬の穴子を使用した、季節限定メニュー 「穴子陶板焼き御膳」 2,800円(税込)



旬の穴子を骨切りにして、陶板焼きと天婦羅に仕上げました



旬の時期とされる6～8月の穴子は、さっぱりとした味わいが特長です。穴子は、淡白な味が好まれるため、夏が一般的な旬とされています。尚、雨の多い6月の穴子は「梅雨穴子」と呼ばれることもあるようです。

■その他季節限定おすすめメニュー



天ぷら付き冷やしうどんミニ海鮮丼セット 1,880円(税込)



天ぷら付き冷やしうどんミニ蛸丼セット 1,880円(税込)

■ 淡路島産食材を使用した人気のメニュー
 「淡路島産生さわら丼御膳」 1,930円 (税込)



淡路島産の生さわらをひと手間加えて旨味を引き出し、淡路島産玉葱スライスと共に召上がり頂ける丼です。

■ 淡路島産食材を使用した人気のメニュー
 「淡路玉葱御膳」 1,750円 (税込)



甘くて柔らかい淡路島産玉葱を心ゆくまで堪能いただけます。淡路島産玉葱のお土産付き。



【注目メニュー】
 「淡路島産蛸坪カレー」1630円 (税込)

蛸坪に見たてたオリジナルの器の外に、蛸がはみ出した形で提供される衝撃的(?)な見た目のカレー。初夏～夏が旬の淡路島の蛸は噛み応えがあり、何もつけなくても充分なおいしさです。吸盤のコリコリした食感も楽しみ、上記醤油・卵黄・カレーとの相性も最高です。

蛸は、淡路島の港で水揚げされたもののみ使用。

淡路ハイウェイオアシスのメインダイニング、レストラン「みけ家」

繊細でいて豪勢なひと皿に、淡路島の旬をたっぷり。

淡路島の旬の食材を惜しげもなく使い、和食から洋食まで揃った幅広いメニューが『みけ家』の魅力。「食材をしっかりと味わえるように」という言葉通り、淡路牛は厚めにカットし、淡路島産の鯛や鯖、しらすなどもたっぷりとお目見え。お値打ちなのは、ボリュームだけではありません。季節に合わせた淡路米の炊き方、出汁の取り方などにも気を使い、丁寧な調理と工夫で、おいさがさらに深まったひと皿と出合えます。



淡路ハイウェイオアシスについて

兵庫県立淡路島公園内に位置し、島内の玄関口となる「淡路ハイウェイオアシス」。明石海峡を眺めながら、地元ならではの旬の食材を存分に味わえるレストランや、淡路島の特産品などショッピングが楽しめる淡路物産館を併設する、島の魅力ぎゅっと詰め込んだ施設です。休憩だけでなく、1日中遊んで過ごせる施設です。

神戸淡路鳴門自動車道 淡路サービスエリア上下駐車場より連絡道路で直結。一般道路からも利用可能。

大型観光バス51台、普通車560台収容 ※駐車無料

淡路ハイウェイオアシス 兵庫県淡路市岩屋大林2674-3
TEL0799-72-0220 <http://www.awajishimahighwayoasis.com/>



会社概要

会社名	ユールエー株式会社
所在地	〒656-2302 兵庫県淡路市大磯 6 番地
設立	1963年(昭和38年)5月13日
資本金	5,000万円
代表	代表取締役社長 井植 敏彰
従業員数	660名
事業内容	フードサービス全般 レストラン・ショップ 淡路ハイウェイオアシス、サービスエリア内レストラン・フードコート、 パーキングエリア内レストラン・ショップ、ゴルフ場内レストラン 食品製造 竹ちくわ等加工食品、クラフトビール、コロッケ、ハンバーグなど F C 事業 ミスタードーナツ、ザ・丼 複合商業施設運営 waSTEP AWAJISHIMA (2023年3月開業) 事業所給食 サンフードサービス(株)
関連会社	淡路フェリーポート(株)、塩屋土地(株)、アイジー興産(株)[ジェームス山自動車学院]、ホテルアナガ