

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
淡路島3年とらふぐを使った季節限定メニューが登場！
2024年12月1日（日）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む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メインダイニングのお食事処「みけ家」では、2024年12月1日（日）より季節限定メニューを提供いたします。

■ 淡路島3年とらふぐを使用した2023年2月までの期間限定メニュー

「淡路島3年とらふぐうどん雑炊セット」 2,500円 (税込)

「淡路島3年とらふぐうどん (単品)」 2,300円 (税込)

身の引き締まった淡路島3年とらふぐをボン酢出汁仕立てのうどんに仕上げました。
残ったふぐ出汁で雑炊を楽しむ「雑炊セット」を是非お楽しみください。



◆ 雑炊 ◆

淡路島3年とらふぐうどん
雑炊セット……………税込 2,500円

単品(うどんのみ)……………税込 2,300円

身の引き締まった淡路島3年とらふぐを
ボン酢出汁仕立てのうどんに仕上げました。
残ったふぐ出汁で雑炊を楽しむ
「雑炊セット」を是非お楽しみください。



◆ うどん ◆

淡路島
3年とらふぐ

季節
限定



■ 淡路3年とらふぐ

『淡路島3年とらふぐ』の養殖が行われている福良港では30年ほど前からトラフグの養殖に取り組んでおり、当初は出荷する前に死んでしまうこともありましたが、試行錯誤を重ね、20年ほど前から実績もあがるようになってきました。他の養殖場では、リスクの少ない2年間育成された800g以下のものが多く出荷されていますが、『淡路島3年とらふぐ』は、1年間長く育て生存率の下がるリスクを負いながら1.2~1.8kgにまで育てられ出荷されます。1.2kg上になると、養殖魚特有の黒いすじも消えて、身がしまり、天然のトラフグとほとんど変わらない美味しさになります。

■ みけ家 冬のおすすめメニュー：「淡路牛の時雨丼としゃぶしゃぶうどん」2,320円（税込）

■ 「淡路牛のしゃぶしゃぶうどん(単品)」1,590円（税込）

淡路牛が心ゆくまでお楽しみいただけます



やや大きめのうどん鉢に、熱々の湯がきたうどんを入れ、その上に、やわらかい淡路牛のしゃぶしゃぶ肉をうどんが見えないほど、ボリュームいっぱい敷き詰め、更にその上から専用の調味だし汁をたっぷり注ぎかけて食べる風味豊かな贅沢うどん。お肉の色が変わったところが、お召上がり時です。

同じく溶き卵をかけて、ご賞味いただく淡路牛の時雨丼がセットの、この時期おすすめの贅沢メニューです。

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う幅広いメニューが『みけ家』の魅力。「食材をしっかり味わえるように」という言葉通り、淡路牛や、淡路島産の鯛や鯖、期間限定の生しらすなどもたっぷりご用意。でも、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、コロッセ、ハンバーグなど F C 事業 ミスタードーナツ、ザ・丼 事業所給食 サンフードサービス(株)
関連会社	淡路フェリーボート(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