



～淡路島の海辺の白いカフェ～

2018年11月26日(月)

・・・Miele-ミエレ・・・

淡路島で話題の小学校をリノベーションした「のじまスコラ」の姉妹店『Miele (ミエレ) 』。Miele はイタリア語で「はちみつ」を意味します。海が一望できるオープンデッキで、淡路牛ハンバーガーやしらすピザなど淡路島でとれた新鮮な食材を使用したオリジナル料理を提供しています。また、今年の春に山下春幸シェフ監修のもとリニューアルし、さらに美味しくなったお料理と素敵な空間をご堪能いただけます。

◇今月のニューズピックアップ◇

“Best Insta of miele” 開催します！

ミエレでは12月、クリスマスツリーを用いたクリスマスフォトスポットを設置します。クリスマスの定番“クリスマスツリー”や、ハート型のオブジェ、サンセットではオシャレなシルエット写真など、撮り方は様々。今年のクリスマスはオーシャンビューならではの解放感あふれた写真をお楽しみいただけます。また、ミエレで撮った写真を応募していただき、“Best Photo of miele”に選ばれた方には、ミエレから素敵なクリスマスプレゼントをお渡します。ご友人、恋人、家族、大切な方とぜひ素敵な一枚をお撮りください。

「Best Insta of miele」

期間：12月3日(月)～12月25日(火)

応募方法：

Instagramでミエレ公式アカウントで応募
or ミエレ公式HPから写真を応募
⇒ 審査会
⇒ Best insta of miele 決定

当選された方には、お食事券や特別ご招待券など、豪華クリスマスプレゼントをお渡しいたします。

詳しくはInstagramまたはHPをご覧くださいませ。





【施設情報】

住所 〒656-1721
兵庫県淡路市野島臺浦(ひきのうら)785-9

電話 0799-80-2600

定休日 火曜日

HP <http://www.miele-da-scuola.com/>

Instagram miele_awaji



山下春幸シェフ

1969年生まれ(兵庫県神戸市出身)、大阪藝術大学藝術学部卒。2010年シンガポール、2012年アラブ首長国連邦にて開催された世界グルメサミットに日本代表として出場。2010年にはその年の最も優れたシェフに選出。現在は、国内外で10店舗展開するほか、国際食品や国内外輸出入政府関係のアドバイザー、全国各地での指導・講演など幅広い活動を行う。

ジャパニーズマスターシェフ / WFP 国連世界食糧計画顧問 / 兵庫県 ひょうご「食」担当参与
