

Anti Pasto アンティパスト

Homemade Focaccia
シェフの手作りフォカッチャ 250

Melted mozzarella baguette sand
とろーりモッツアレラのバゲットサンド 380

Soup of the day
本日のスープ 450

① Chef's special local vegetable salad
淡路島の旬野菜を使用した
シェフの気まぐれサラダ 780

① Bagna cauda of fresh seasonal local vegetables
淡路島の季節野菜を味わうパーニャカウダ 1,000

Pickled local vegetables
淡路島野菜のピクルス 350

Awaji Island tomato & Hokkaido mozzarella Caprese
淡路島産トマトと北海道産モッツアレラのカプレーゼ 1,000

Today's fresh fish carpaccio
本日の鮮魚のカルパッチョ 1,000

Local fish or octopus herb bread baked
地魚or地タコ香草パン粉焼き 500

Ajillo with Awaji Island shirasu & tomato
淡路島しらすとトマトのアヒージョ 500

Ajillo with chicken fillet
鶏セセリ肉のアヒージョ 750

Stewed Tripper & Tomato Sauce
トリッパのトマト煮込み 1,000

Awaji Island Golden Pork Sausage
淡路島ゴールデンポークのソーセージ 680

① Homemade bacon and potato
自家製ベーコンとポテト 500

A plate of assorted cheese
チーズ盛り合わせ 1,200

① このマークはPASTA FRESCA DAN-MENのおすすめ
※価格は全て税抜表示です。



淡路島の旬野菜を使用したシェフの気まぐれサラダ



本日の鮮魚のカルパッチョ



地魚 or 地タコ香草パン粉焼き



淡路島ゴールデンポークのソーセージ



鶏セセリ肉のアヒージョ



自家製ベーコンとポテト

Couse コース

自慢の生パスタと淡路島の自然の恵みを
あますことなく堪能できる特別コースです。

SPECIALパスタコース

- ◆ パスタ5種 ◆ スープ ◆ パン
- ◆ デザート ◆ 紅茶orコーヒー

◆ 3,000yen コース

◆ 5,000yen コース

通常コース

- ◆ 前菜3種 ◆ スープ ◆ パン
- ◆ パスタ2種 ◆ デザート ◆ 紅茶orコーヒー

◆ 10,000yen コース [要予約]

Secondo Piatto メイン料理

① Roasted Awaji pork
淡路島ポークのロースト 1,180

Sauteed Awaji chicken
淡路島鶏モモ肉のソテー 980

2 types of beef steak
牛ステーキ 2種盛 210g 2,800



淡路島ポークのロースト

① Verdura Set 淡路島産サラダのセット

Fresh salad & soup
サラダ&スープ 350

Fresh salad & Soup & Mozzarella Baguette sand
サラダ, スープ&モッツアレラバゲット 550

Fresh salad & Soup & Dessert
サラダ, スープ&デザート 750



淡路島鶏モモ肉のソテー

Kids Meal キッズプレート

お子様人気No.1 のパスタ”淡路島牛のボロネーゼ”とハンバーグ、
ソーセージ、海老フライがセットになったプレートです。
ミニドリンクとデザート付。

1,000



とろーりモッツアレラのバゲットサンド

Dolce デザート

Dessert plate
デザートプレート(下記デザートより2つ選択) 890

Kitasaka Egg Catalana
北坂たまご使用のカタラーナ 500

Rich cream panna cotta
濃厚生クリームのパンナコッタ 500

Today's dessert
本日のデザート 500



北坂たまご使用のカタラーナ