

# Anti Pasta アンティパスト

Homemade Focaccia  
シェフの手作りフォカッチャ 280

Melted mozzarella baguette sand  
とろーりモッツアレラのバゲットサンド 420

Soup of the day  
本日のスープ 480

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 850

① Bagna cauda of fresh seasonal local vegetables  
淡路島の季節野菜を味わうバーニャカウダ 1,100

Pickled local vegetables  
淡路島野菜のピクルス 380

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 1,100

Today's fresh fish carpaccio  
本日の鮮魚のカルパッチョ 1,100

Local fish or octopus herb bread baked  
地魚or地タコ香草パン粉焼き 550

Ajillo with Awaji Island shirasu & tomato  
淡路島しらすとトマトのアヒージョ 550

Ajillo with chicken fillet  
鶏セセリ肉のアヒージョ 820

Awaji Island Golden Pork Sausage  
淡路島ゴールデンポークのソーセージ 750

① Homemade bacon and potato  
自家製ベーコンとポテト 550

A plate of assorted cheese  
チーズ盛り合わせ 1,320



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

◆ 3,300yen コース

◆ 5,500yen 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

◆ 11,000yen 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 1,280

Sauteed Awaji chicken  
淡路島鶏モモ肉のソテー 1,080

Japanese beef steak  
国産牛ステーキ 3,850~



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 380

Fresh salad & Soup & Mozzarella Baguette sand  
サラダ, スープ&モッツアレラバゲット 600

Fresh salad & Soup & Dessert  
サラダ, スープ&デザート 820



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”淡路島牛のポロネーゼ”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。

1,100



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) 980

Kitasaka Egg Catalana  
北坂たまご使用のカタラーナ 550

Rich cream panna cotta  
濃厚生クリームのパナナコッタ 550

Today's dessert  
本日のデザート 550



北坂たまご使用のカタラーナ

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

# Pasta Menu

パスタメニュー

お好みでパスタの種類をお選びいただけます。★印は季節のおすすめパスタ料理となっております。

## ● トマトソース

Tomato Sauce

Pescatore

① 海の幸のペスカトーレ 1,950

様々な魚介の旨味を引き出したトマトソースが麺にしっかりと絡まって満足の一皿です  
【おすすめ生パスタ】スパゲッティ・0型パスタ・フジッリ



①海の幸のペスカトーレ

Awajishima fresh tomato pasta

★ 淡路島フレッシュトマトのパスタ 1,850

甘味のあるミディートマトをたっぷり使いました  
【おすすめ生パスタ】エッグ型パスタ・タリアテッレ・カネストリ

Local octopus and seaweed tomato, Shichimi flavor

③ 地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味 1,320

歯ごたえ抜群の淡路島産のダコと由良産天然ワカメ 薫り高い七味がアクセントでクセになる味です  
【おすすめ生パスタ】リングイネ・トロットレ・コンキリエ



②淡路島フレッシュトマトのパスタ

Light sardine tomato sauce with perilla

④ 真鯛の軽いトマトソース 大葉添え 1,280

芳ばしく焼いたオイルサーディンとトマトソースが麺に良く絡み、大葉の香りで一段アップ  
【おすすめ生パスタ】リングイネ・タリオリーニ

Amatriciana

⑤ アマトリチャーナ 1,210

甘みたっぷり淡路産玉ねぎとベーコンのトマトパスタ  
【おすすめ生パスタ】エッグ型パスタ・モッチリーニ・フジッリ



③地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味

## ● オイルソース

Oil Sauce

Seasonal fresh fish sashimi pasta

★ 季節の鮮魚のお刺身パスタ 1,650

淡路島の季節の鮮魚をお刺身仕立てに味付けし、しっかりと出して絡めた麺に合わせました。  
【おすすめ生パスタ】スパゲッティ・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ

Local octopus peperoncino

⑦ 地ダコのペペロンチーノ 1,380

淡路島産地ダコのピリ辛パスタです  
【おすすめ生パスタ】スパゲッティ・0型パスタ・イカスミタリオリーニ・カザレツェ



⑥季節の鮮魚のお刺身パスタ

Squid ink pasta

⑧ イカスミ 1,320

淡路産甲いかのスミとわたをふんだんに使い、じっくりと煮込んだイカスミのソースです  
【おすすめ生パスタ】スパゲッティ・イカスミタリオリーニ・フレグラ

Peperoncino

⑨ ペペロンチーノ 950

唐辛子とガーリックのシンプルなパスタです  
【おすすめ生パスタ】スパゲッティ・フジッリ



⑨ペペロンチーノ

## ● ラグーソース

Ragout Sauce

Beef offal and Awajishima tomato ragout sauce with cheese, Black pepper flavor

⑩ 牛モツと淡路島産トマトのラグー チーズ添え 黒こしょう風味 1,760

淡路産トマトを使ったソースにガーリックを効かせ、牛モツの脂の甘味を引き出したパスタです  
【おすすめ生パスタ】エッグ型パスタ・タリアテッレ・リガトーニ



⑩とろとろ牛スジ肉のラグー チーズ添え・七味風味

Awajishima pork and seasonal vegetable ragout sauce with cheese, smoked butter flavor

★ 淡路島ポークと季節の野菜のラグー チーズ添え 燻製バター風味 1,540

旨味たっぷりのポークラグーと季節の野菜の煮込みとチーズを混ぜてお召上がりください  
【おすすめ生パスタ】エッグ型パスタ・ほうれん草タリアテッレ・リガトーニ

Beef tendon ragout sauce with cheese, Shichimi flavor

⑫ とろとろ牛スジ肉のラグー チーズ添え 七味風味 1,430

やわらかな牛スジと香味野菜の煮込みソース 香りの良い七味がアクセントとなり食欲UP!  
【おすすめ生パスタ】スパゲッティ・エッグ型パスタ・タリアテッレ



⑬ボロネーゼ

Bolognese

⑬ ボロネーゼ 1,100

国産牛肉と淡路産玉ねぎや野菜たっぷりで仕上げ、パルミジャーノの旨味をプラスしました  
【おすすめ生パスタ】パッパルデッレ・フェットチーネ・エッグ型パスタ・クリステリガーテ・リガトーニ

## ● クリームソース・チーズソース

Cream Sauce or Cheese Sauce

Shrimp cream

★ エビクリーム 1,540

瀬戸内産小海老で作った濃厚海老トマトクリームソースでとっても美味しいパスタです  
【おすすめ生パスタ】タリアテッレ・パッパルデッレ・ほうれん草タリアテッレ・コンキリエ



⑭エビクリーム

Local octopus and seaweed cream sauce, Japanese pepper flavor

⑮ 地ダコと由良産ワカメのクリーム・山椒風味 1,380

山椒の香りがアクセントになって食欲をそそります  
【おすすめ生パスタ】リングイネ・コンキリエ・リッシエマファルディーネ・タリオリーニ

Bacon and shimeji mushroom wasabi cream

⑯ ベーコンとしめじのわさびクリーム 1,320

クリームとわさびのベストコラボになっています  
【おすすめ生パスタ】モッチリーニ・ほうれん草タリアテッレ・リッシエマファルディーネ・カネストリ



⑰クワトロチーズのクリームパスタ

Quattro cheese cream sauce pasta

⑰ クワトロチーズのクリームパスタ 1,210

4種のチーズ(パルミジャーノ・タレジオ・ペコリーノ・ゴルゴンゾーラ)で旨味があふれる チーズ好きにはたまりません  
【おすすめ生パスタ】クレステリガーテ・パッパルデッレ・フレグラ

Homemade bacon carbonara

⑱ 自家製ベーコンカルボナーラ 1,210

カルボナーラを自家製淡路島ポークのベーコンで作上げたパスタです  
【おすすめ生パスタ】フェットチーネ・タリアテッレ・パッパルデッレ・カネストリ



⑲生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

Prosciutto and potato with plenty of cheese

⑲ 生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ 1,210

ホクホクのじゃがいもと生ハムの塩味がチーズと合わせりパスタにとっても良く合います  
【おすすめ生パスタ】トロットレ・タリオリーニ

Carcho Epepe

⑳ カーチョエペペ 1,150

鶏のブロードとチーズで仕上げた、小麦の旨味をシンプルに味わえるパスタです  
【おすすめ生パスタ】キタッラ・フェットチーネ・リガトーニ



⑳カーチョエペペ

価格はすべて税込になります。

# Seasonal Menu

季節限定パスタメニュー

## ● トマトソース

Tomato Sauce

### 足赤海老のトマトソースパスタ バジル風味

1,870

しっかりした味と歯ごたえ抜群の淡路の海老 バジル風味で

【おすすめ生パスタ】 **O型パスタ**・エッグ型パスタ・リッシエマファルディーネ

### 白ハマグリofガーリックトマトパスタ

1,650

春からプリッとふくらむハマグリがたまりません

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・エッグ型パスタ・フジッリ



白ハマグリofガーリックトマトパスタ

## ● オイルソース

Oil Sauce

### 伝助穴子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り

1,980

レア食材になりつつある伝助穴子をぜひお試しください。脂がのって美味しい！

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・イカスマタリオリーニ・タリオリーニ

### 桜鯛の塩こうじ漬けとび卵とマイクロリーフ添え

1,650

旨味を増した鯛を軽く炙り、オイルで仕上げました

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・O型パスタ・フジッリ



桜鯛の塩こうじ漬けとび卵とマイクロリーフ添え

### 活あさりと季節の野菜のピアンコ

1,650

あさりのダシをしっかり効かせたシンプルなパスタです

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・O型パスタ・イカスマタリオリーニ

### 淡路島育波産生のりのパスタ 小海老のラグー添え

1,430

生のりの風味を存分に味わっていただくパスタです

【おすすめ生パスタ】 **タリオリーニ**・リングイネ・スパゲッティ



淡路島育波産生のりのパスタ 小海老のラグー添え

## ● ラグーソース

Ragout Sauce

### 牛スネ肉のラグー デュクセル添え

1,980

ゴロゴロと入った牛肉とキノコの香りと食感 とてもまろやかに仕上がっています

【おすすめ生パスタ】 **キタッラ**・フェットチーネ・カネストリ



牛スネ肉のラグー デュクセル添え

## ● クリームソース・チーズソース

Cream Sauce or Cheese Sauce

### いかなごと生ワカメのクリーム 温玉添え 七味風味

1,650

旬のいかなごとを温玉でからめてマイルドなパスタに仕上げました

【おすすめ生パスタ】 **モッチリーニ**・リングイネ・コンキリエ

### 甲イカとじゃがいもの軽いクリーム イクラ添え レモン風味

1,540

イカとじゃがいもの食感を楽しんでいただき、レモン風味でさっぱりと

【おすすめ生パスタ】 **タリオリーニ**・リングイネ・コンキリエ



いかなごと生ワカメのクリーム 温玉添え