

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バーニャカウダ 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

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**・O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産のタ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

和風に味付けしたマグロとアボカドの大葉ジェノベーゼです。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリオリーニ・フジッリ

Local octopus peperoncino

⑦ 地ダコのペペロンチーノ

1,380

淡路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**・O型パスタ・イカスミタリオリーニ・カザレッチェ



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・フレグーラ



⑨ペペロンチーノ

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

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し上がりください

【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



⑯ベーコンとしめじのわさびクリーム

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・タレジョ・ペコリーノ・ゴルゴンソーラ)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・フレグーラ



⑱生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

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ったパスタです

【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

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さ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



⑳カーチョエペペ

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

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

白ハマグリとガーリックトマトパスタ

1,650

春からブ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

シチリアーナ

1,430

茄子とベーコンのトマトソース。シチリア島の伝統料理です。

【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



白ハマグリとガーリックトマトパスタ

オイルソース

Oil Sauce

鱈の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り

1,870

DAN-MENの定番とも言える白子のパスタ。当店自慢の一皿です。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリアオリニ・イカスマリオリニ

鰯ときゅうりの梅肉ソースのパスタ

1,760

淡路島名産の鰯を軽く炙り、梅のソースでさっぱりと仕上げました。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリアオリニ・イカスマリオリニ



鰯ときゅうりの梅肉ソースのパスタ

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**・0型パスタ・イカスマリオリニ

針イカとオクラのすだち風味のパスタ イクラ添え

1,540

イカとオクラの絶妙な組み合わせをすだちで。夏らしい一品です。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリアオリニ・カザレッチェ



釜揚げしらすと島野菜のペペロンチーノ

釜揚げしらすと島野菜のペペロンチーノ

1,540

淡路産しらすを釜揚げでふっくらと仕上げ、島の野菜と組み合わせました。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・0型パスタ・カザレッチェ

合鴨とじゃがいものジェノベーゼ

1,540

低温調理で火を通した鴨肉をフレッシュグループ森さんの風味豊かなバジルでジェノベーゼに。

【おすすめ生パスタ】 **タリアオリニ**・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

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】 **タリアオリニ**・リングイネ・スパゲッティ

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