

LUNCH



WEEKDAY 11:00~14:30(L.O)
SATURDAYS
SUNDAYS 11:00~15:00(L.O)
AND HOLIDAYS



Lunch Set

お好みのパスタに、追加できるお得なセットです。

★パスタは単品でもご注文いただけます。

《Aセット》+ サラダ・スープ

※平日限定 / 島内の方無料

注文される際、島内在住と照明できるものを提示ください
+220yen

《Bセット》+ DXサラダ・スープ

DXサラダ (生ハム・モッツアレラチーズ・エビ柚子風味・鶏肉ごま合せ・
人参オレンジ煮・バナナ)
+320yen

《Cセット》+ サラダ・スープ・ドリンク

ドリンクは下記ランチドリンクメニューから
お選びください
+485yen

— Drink and Dessert Set —

ドリンク・デザートセット
+550yen

シェフの手作りフォカッチャ +275

モッツアレラバケットサンド +440

デザート +385

— Kids Set —

お子様セット

- ハンバーグ ●ソーセージ ●小海老フライ ●パスタ
- オレンジジュース ●ワッフル・デザート

1,100yen

— Lunch Drink —

ランチドリンク

ホットコーヒー / アイスコーヒー

ホットティー / アイスティー

ブラッディーオレンジジュース

マンダリンオレンジジュース

淡路島産レモンスカッシュ +110yen

アサヒビール +275yen

赤ワイン・白ワイン +385yen

その他のドリンクもごございます。
スタッフにお尋ね下さい。
(別途料金がかかります。)

PASTA FRESCA
DAN-MEN
dal 1909



パスタメニュー

PASTA MENU

● トマトソース

Tomato Sauce

- Pescatore
★海の幸のペスカトーレ 1,950
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・O型パスタ・フジッリ
- Awajishima fresh tomato pasta
②淡路島フレッシュトマトのパスタ 1,850
【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
★地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味 1,320
【おすすめ生パスタ】 リングイネ・トロットレ・コンキリエ
- Light sardine tomato sauce with perilla
④真鯛の軽いトマトソース 大葉添え 1,280
【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
【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



海の幸のペスカトーレ



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
【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
【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・カザレツチェ
- Squid ink pasta
⑧イカスミ 1,320
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・イカスミタリオリーニ・フレーグラ
- Peperoncino
⑨ペペロンチーノ 950
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・フジッリ



季節の鮮魚のお刺身パスタ



ペペロンチーノ

● ラグーソース

Ragout Sauce

- Awajishima pork and seasonal vegetable ragout sauce with cheese, smoked butter flavor
⑩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
【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
★とろとろ牛スジ肉のラグー チーズ添え 七味風味 1,430
【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
- Bolognese
⑫ボロネーゼ 1,100
【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



とろとろ牛スジ肉のラグー チーズ添え 七味風味



ボロネーゼ

● 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
【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
- Local octopus and seaweed cream sauce, Japanese pepper flavor
⑭地ダコと由良産ワカメのクリーム・山椒風味 1,380
【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



エビクリーム

- Bacon and shimeji mushroom wasabi cream
⑮ベーコンとしめじのわさびクリーム 1,320
【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



ベーコンとしめじのわさびクリーム

- Homemade bacon carbonara
⑯自家製ベーコンカルボナーラ 1,210
【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



カーチョエペペ

- Carcho Epepe
⑰カーチョエペペ 1,150
【おすすめ生パスタ】 キタツラ・フェットチーネ・リガトーニ

PASTA FRESCA

生パスタのご紹介

生パスタはオンラインからも購入可能です。
お会計時のレシートにお得な情報が!
チェックしてね!



Representative pasta / 淡路麺業の代表作 まずはコレから



スパゲッティ もちもち食感 コシ・歯切れが良い

イタリアのパスタの代表的な存在で、「ひも」を意味する spago が語源。生パスタを食べなれていない方におすすめ。

【おすすめ料理】① ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑪



タリアテッレ もちもち食感 コシ・歯切れが良い

弾力・モチモチ感が強い人気商品！
玉子を使った平打ちパスタ。

【おすすめ料理】② ⑪ ⑬ ⑭

Long Pasta / ロングパスタ

<弾力+コシ>



タリオリーニ

弾力・モチモチ感のある2～3mmの平打ちパスタ。卵のみで仕上げたロングパスタ「切る」を意味する tagliare が語源。

【おすすめ料理】④ ⑤ ⑬



フェットチーネ

弾力・モチモチ感が強い幅8～10mmの幅広麺。「リボン」を意味する fettucce が語源。

【おすすめ料理】⑫ ⑮ ⑰



パッパルデッレ

弾力・モチモチ感のある、DAN-MENでもっとも幅の広いロングパスタ。「豪快に食べる」を意味する appare が語源。

【おすすめ料理】⑫ ⑮ ⑰



キタツラ

モチモチ感と圧倒的な食べごたえ。断面が四角く、1辺2～3mmと、やや太めのロングパスタ。

【おすすめ料理】⑦

<弾力+モチモチ>



モッチリーニ

生麺でしか表現できない粘りを、小麦の主成分であるでんぷん質を増加させることで最大限引き出したモチモチパスタ。

【おすすめ料理】⑤ ⑮



エッグ型パスタ

日本人が本能的に美味しさを感じるお米の形を追求し生まれた、断面が卵の形のパスタ。複雑な食感がまるでお米のような、弾力と粘りが味わえる。

【おすすめ料理】② ⑤ ⑩ ⑪ ⑫



リングイネ

楕円形のロングパスタ。「舌」を意味する lingua が語源。口あたりなめらかで濃厚なソースとの相性がよい。

【おすすめ料理】③ ④ ⑪



O型パスタ

断面が大きくO型の形状をしている。たくさんの出汁を麺の中に抱え込む。しっかり噛み締めることができ、奥行きある味わいを感じられる。

【おすすめ料理】① ⑦

Color Pasta / カラーパスタ

(練り込みパスタ)

もちもち食感

コシ・歯切れが良い



淡路島ほうれん草
タリアテッレ

【おすすめ料理】⑩ ⑬ ⑮



イカスミタリオリーニ

【おすすめ料理】⑦ ⑧



【夏季限定】
バジルタリアテッレ

Short Pasta / ショートパスタ

もちもち食感

コシ・歯切れが良い



カネストリ

【おすすめ料理】② ⑤ ⑮



クレステリガーテ

【おすすめ料理】⑫



トレッチェ

【おすすめ料理】



トロットレ

【おすすめ料理】③



カザレツチェ

【おすすめ料理】⑦



フジッリ

【おすすめ料理】① ⑤ ⑥ ⑨



コンキリエ

【おすすめ料理】③ ⑮ ⑮



リッシエマファルディーネ

【おすすめ料理】⑬ ⑮



リガトーニ

【おすすめ料理】⑩ ⑮ ⑰

Healthy Pasta / ヘルシーパスタ



ローカーボタリアテッレ

乾燥パスタと比べると糖質55%OFF (31.1g/100g)、食物繊維9倍 (24.5g/100g) の低糖質パスタです。



米粉タリアテッレ

米粉を使いながら、生パスタ独特のもっちりとした味わい、深い食感を実現しました。

島 komugi

日本初の国産デュラム小麦を使用した生パスタです。噛めば噛むほど口の中に、素朴な深い風味が広がります。



キタツラ



リングイネ



リガトーニ

当店の価格は全て税込価格です。

SEASONAL MENU

● トマトソース

Tomato Sauce

足赤海老のトマトソース 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 フレッシュグループ産の香り高いバジルと共に
【おすすめ生パスタ】 **○型パスタ** ・ エッグ型パスタ ・ リッシェマファルディーネ



足赤海老のトマトソース バジル風味

白ハマグリのがーリクトマトパスタ 1,760
春からブリッとふくらむハマグリが身がたまりません。
【おすすめ生パスタ】 **スマゲッティ** ・ エッグ型パスタ ・ フジッリ

● オイルソース

Oil Sauce

伝助穴子と白ネギのパスタ からすみ添え 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** ・ タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ



伝助穴子と白ネギのパスタ からすみ添え

淡路島産生のりと白子のパスタ 1,870
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】 **スパゲッティ** ・ タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ



淡路島産生のりと白子のパスタ

桜鯛の塩こうじ漬けと筍のからすみ添え 1,650
旨味を増した鯛を軽く炙り、歯ごたえの良い筍とともにオイルで仕上げました。
【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ** ・ ○型パスタ ・ カザレツチェ



あさりと季節の野菜のピアンコ

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** ・ タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ

● 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きのこの香りと食感 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



淡路鶏と筍のラグー チーズ添え

淡路鶏と筍のラグー チーズ添え 1,430
淡路鶏の出汁の効いたソースを旬の小鮫と味わってください。
【おすすめ生パスタ】 **タリアテッレ** ・ ほうれん草タリアテッレ ・ カネストリ

● クリームソース・チーズソース

Cream Sauce or Cheese Sauce

淡路島ボークのソーセージとフォアグラのクリームパスタ 1,980
フォアグラのまろやかな風味にソーセージの旨味がアクセントです。
【おすすめ生パスタ】 **フェットチーネ** ・ キタッラ ・ カネストリ



淡路島ボークのソーセージとフォアグラのクリームパスタ

いかなごとワカメのクリーム 温玉添え七味風味 1,760
旬のいかなごとワカメ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】 **リングイネ** ・ タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ

クワトロチーズのクリームパスタ 1,210
4種のチーズ(バルミジャーノ・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** ・ バッパルデッレ ・ フレーグラ



生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

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

● ディナー限定

季節限定のスペシャル生パスタを使用した、ディナー限定メニュー

Dinner Pasta

【使用生パスタ】 **さくらタリアテッレ**
淡路島サクラマスのお刺身パスタ
淡路島福良産のサクラマスは春の定番食材！お刺身風パスタで。

1,650



淡路島サクラマスの和風パスタ

DRINK



Beer ビール

アサヒスーパードライ	490	プレミアムモルツ	550
淡路島ビール・島レモン	660		

Cocktail カクテル

淡路島産レモンのレモンチェットロ	550		
ミモザ (シャンパン・オレンジジュース)	550		
キールロワイヤル(シャンパン・カシス)	550		
キール (白ワイン・カシス)	550		
オペレーター (白ワイン・ジンジャーエール)	550		
キティ (赤ワイン・ジンジャーエール)	550		
カリモチョ (赤ワイン・コーラ)	550		
カシスソーダー	550	ディタアップル	660
カシスウーロン	550	ディタグレープ	660
カシスオレンジ	550	カンパリソーダー	550
カシスグレープ	660	カンパリオレンジ	550
ディタソーダ	550	ハイボール	550
		コークハイ	550

Wine ワイン

WHITE ヴィニウス シャルドネ	660	3,850
WHITE ソアベ	550	3,300
WHITE リーゾラ・デイ・プロフーミ・ピアンコ	380	2,750
RED ヴィニウス カベルネ・ソーヴィニヨン	660	3,850
RED キャンティ アンティカ カンティーナ ディ チェパオアーノ	550	3,300
RED リーゾラ・デイ・プロフーミ・ロツソ	380	2,750
WHITE テッレ デル バローロ		8,800
RED WHITE モンカロ		2,750
RED テッレタヴィーノバルバレスコ		6,600
RED ダブロッツォ		3,300

Champagne シャンパン

シャンドン・ブリュット	660	4,400
シャンドン・ロゼ	880	5,500

Sake Shochu 日本酒・焼酎

冷酒(千年一)	880
麦焼酎(ロック or 水割り or ソーダ割り)	490
芋焼酎(ロック or 水割り or ソーダ割り)	490
梅酒(ロック or 水割り or ソーダ割り)	490

Non Alcohol ノンアルコール

カールユング スパークリング ドライ	550	2,200
カールユング スパークリング ロゼ	550	2,200
ノンアルコールワイン(白・赤)	440	1,980
ノンアルコールビール	420	
カシスソーダ	450	カシスウーロン 450
カシスオレンジ	450	ピーチソーダ 450
		ピーチウーロン 450

Soft Drink ソフトドリンク

コーラ	380	マンダリンオレンジ100%	550
ジンジャーエール	380	ブラッディオレンジ100%	550
ウーロン茶	380	混濁 信州りんごジュース100%	550
コーヒー (アイス or ホット)	490	混濁 信州巨峰ぶどうジュース100%	660
エスプレッソ(ホット)	550	淡路島藻塩レモンスカッシュ	550
カフェラテ (アイス or ホット)	550	島サイダー「アイラブネ」	660
カップチーノ(ホット)	550		
ムレスナティーブラックストレート (アイス or ホット)	490		
ムレスナティーハワイアンベリー (アイス or ホット)	490		
ムレスナティーアールグレーショコラ (アイス or ホット)	490		