

# PASTA FRESCA

生パスタのご紹介

## トマトソース

Tomato Sauce

- ① 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
- ★ 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
- ③ 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
- 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
- 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

- ★ 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
- 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・イカスマタリオリーニ・カザレツェ
- ⑧ イカスミ 1,320  
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・イカスマタリオリーニ・フレグラ
- 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

- ★ 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
- ⑪ 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
- 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・クリステリガーターリガトーニ



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

- ★ 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
- 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
- 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
- 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
- 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



エビクリーム



ベーコンとしめじのわさびクリーム



カーチョエペペ

## 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。



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。

## 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。



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。



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。



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。

<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。



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。



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。



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。

## Color Pasta / カラーパスタ

(練り込みパスタ)



ほうれん草タリアテッレ



イカスマタリオリーニ



バジルトリアテッレ

## 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



クレステリガーター



トレツェ



トロットレ



カザレツェ



フジッリ



コンキリエ



リッシエマファルディーネ



リガトーニ

## 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。嚼めば嚼むほど口の中に、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

# LUNCH

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

## Lunch Set



### Weekday Lunch Set

— 平日サービスランチセット —

サラダ&スープ +220yen

※島内の方無料

注文される際、島内在住と証明できるものを提示下さい。

### Weekend Lunch Set

— 土・日・祝限定ランチセット —

《Aセット》+220yen

お好みのパスタにサラダ・スープが付きます。

《Bセット》+330yen

お好みのパスタにサラダ(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)・スープが付きます。

《Cセット》+485yen

お好みのパスタにサラダ・スープ・ドリンクが付きます。  
(下記ドリンクメニューからお選びください。)

★パスタは単品でもご注文いただけます。

#### — Drink and Dessert Set —

ドリンク・デザートセット

+550yen

#### — 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

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

#### — 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。)

# 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コ	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		
カリモーチョ(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	カンパリスソーダー	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・ソーヴィニオン	660	3,850
RED キャンティ アンティカ カンティーナ デイ チェパオアーノ	550	3,300
RED リーゾラ・デイ・プロフーミ・ロッソ	380	2,750
WHITE テツレ デル バローロ	8,800	
RED WHITE モンカロ	2,750	
RED テツ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		

# 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 バジル風味

1,870

【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

白ハマグリのカリッコトマトパスタ

1,760

【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



白ハマグリのカリッコトマトパスタ

## 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

【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

淡路島産のりと白子のパスタ

1,870

【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

桜鯛の塩こうじ漬けと筍のからすみ添え

1,650

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・O型パスタ・カザレツェ

あさりと季節の野菜のビアンコ

1,650

【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



淡路島産のりと白子のパスタ

## 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

【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

1,430

【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



淡路鶏と筍のラグー チーズ添え

## クリームソース・チーズソース

*Cream Sauce or Cheese Sauce*

淡路島ポークのソーセージとフォアグラのクリームパスタ

1,980

【おすすめ生パスタ】 **フェットチーネ**・キタッラ・カネストリ

いかなごとワカメのクリーム 温玉添え七味風味

1,760

【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

【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

生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

1,210

【おすすめ生パスタ】 **トロットレ**・タリオリーニ



淡路島ポークのソーセージとフォアグラのクリームパスタ

## ディナー限定

*Dinner Pasta*

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

淡路島サクラマスのお刺身パスタ

1,650

【おすすめ生パスタ】 **さくらタリアテッレ**



淡路島サクラマスのお刺身パスタ

# Recommend Menu

生パスタ専門レストラン“PASTA FRESCA DAN-MEN”に初めて来た方に、是非食べて欲しい自慢の一品！



## 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**



## 季節限定 麵サルタントおすすめメニュー！ 伝助穴子と白ネギの Pasta 1,980 からすみ添え

レア食材となりつつある伝助穴子を是非お試しください！  
脂がのって美味しい！

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**

### トマトソース *Tomato Sauce*



#### 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 熏り高い七味がアクセントで癖になる味です

【おすすめ生パスタ】 **リングイネ**



#### 白ハマグリとガーリックパスタ

1,870

春からブリッとふくらむハマグリの身がたまりません。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**

### オイルソース *Oil Sauce*



#### 淡路島産のりと 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**



#### 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と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**

### ラグーソース *Ragu Sauce*



#### 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筍と味わってください

【おすすめ生パスタ】 **タリアテッレ**



#### 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**

### クリームソース・チーズソース *Cream Sauce or Cheese Sauce*



#### 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**



#### 淡路島ポークのソーセージと フォアグラのクリームパスタ

1,980

フォアグラのまる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**