

COURSE MENU

自慢の生パスタと淡路島の食材を堪能できる特別コースです。

※全てのコースに、本日のスープ・自家製フォカッチャ・
特製デザート・食後の飲み物(紅茶orコーヒー)が付きます。

☆Dan-Men パスタコース

Piccolo

(軽めのコース)

前菜 2 皿

- ・冷たいオードブル
- ・温かいオードブル

パスタ 3 皿

- ・魚介・ラグー
- +1 皿 (全 3 皿)

3,300-

Popular

(人気のコース)

前菜 2 皿

- ・冷たいオードブル
- ・温かいオードブル

パスタ 5 種

- ・魚介・ラグー
- +3 皿 (全 5 皿)

5,500-

Special

その日の新鮮素材をふんだんに使用した、
シェフのおまかせコース
(2日前までの要予約) ¥11,000 ~

☆Dan-Men コース

Pesce

(魚のコース)

前菜 3 皿

- ・地魚のカルパッチョ
- ・季節のオードブル
- ・温かいオードブル

パスタ 2 皿

(魚介・ラグー)

メインの魚料理

※お肉希望 +500 ~

4,950-

Complete

(フルコース)

前菜 3 皿

- ・地魚のカルパッチョ
- ・季節のオードブル
- ・温かいオードブル

パスタ 2 皿

(魚介・ラグー)

魚料理

肉料理

6,600-

<DINNER MENU>

ディナーメニュー

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。

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 Bagna cauda of fresh seasonal local vegetables
淡路島の新鮮野菜のバーニャカウダ (ハーフ) 1,100 (380)

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

Awaji Island tomato & Hokkaido mozzarella Caprese
淡路島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~

Secondo Piatto メイン料理

① Roasted Awaji pork
淡路島ポークの炭火のロースト 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~

① Verdura Set 淡路島産サラダのセット

Fresh salad & soup
サラダ&スープ 380

Chef's special local vegetable salad
淡路島の旬野菜を使用したシェフのきまぐれサラダ 850

— 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

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コッタ 550

Today's dessert
本日のデザート 550



※画像はイメージです。



とろーりモッツアレラのバゲットサンド



淡路島産トマトと北海道産モッツアレラのカプレーゼ



本日の鮮魚のカルパッチョ



鶏セセリ肉のアヒージョ



淡路島ゴールデンポークのソーセージ



淡路島ポークのロースト



パスタメニュー
PASTA MENU

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!



● 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真鯛の軽イトマトソース 大葉添え 1,280
【おすすめ生パスタ】 リングイネ・タリアオリネ

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



季節の鮮魚のお刺身パスタ

● 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・タリアオリネ・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・イカスマタリオリネ・カザレツェ

Squid ink pasta
⑧イカスミ 1,320
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・イカスマタリオリネ・フレグーラ

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



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 1,540
燻製バター風味
【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



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・タリアオリネ



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

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。生パスタを食べ慣れていない方におすすめ。
【おすすめ料理】① ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ 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> []



タリアオリネ
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 ⑫ ⑮



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 ⑯



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 ⑬ ⑮



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】

<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】⑮ ⑯



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】⑭ ⑮ ⑯



イカスマタリオリネ
【おすすめ料理】⑦ ⑮



【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 ⑮ ⑯



クレストリガーテ
【おすすめ料理】⑫



トレツェ
【おすすめ料理】



トロットレ
【おすすめ料理】③



カザレツェ
【おすすめ料理】⑦



フジッリ
【おすすめ料理】① ⑤ ⑥ ⑩



コンキリエ
【おすすめ料理】③ ⑬ ⑮



リッシエマファルディーネ
【おすすめ料理】⑭ ⑮



リガトーニ
【おすすめ料理】⑩ ⑫

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

当店の価格は全て税込価格です。

季節限定パスタメニュー

SEASONAL MENU

● オイルソース

Oil Sauce

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・イカスマタリオリーニ



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、菌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・O型パスタ・カザレツェ



あさりと季節の野菜のピアンコ

● 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】 キタツラ・フェットチーネ・カネストリ



牛すね肉のラグー デュクセル添え

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蕪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



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・キタツラ・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

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】 トロツレ・タリオリーニ



生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

LUNCH



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



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

※ドリンクは全て食前になります。

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

— 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

アイステイー / アイスコーヒー

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

アサヒビール +220yen

赤ワイン・白ワイン +260yen



※画像はイメージです。