

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-



※画像はイメージです。

<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 Pasto アンティパスト

Homemade Focaccia
シェフの手作りフォカッチャ 280

Soup of the day
本日のスープ 480

Pickled local vegetables
淡路島野菜のピクルス 400

① Bagna cauda of fresh seasonal local vegetables
淡路島の新鮮野菜のバーニャカウダ 1,100
(ハーフ 660)

Fresh fish carpaccio
鮮魚のカルパッチョ 1,100

Awaji Island tomato & mozzarella Caprese
淡路島トマトと淡路島産モッツァレラの
カプレーゼ 1,300

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



① Melted mozzarella baguette sand
とろーりモッツァレラのバゲットサンド 450

Local fish or octopus herb bread baked
地魚or地タコ香草パン粉焼き 580

Ajillo with Awaji Island shirasu & tomato
淡路島しらすとトマトのアヒージョ 580

Ajillo with chicken fillet
鶏のセセリと季節野菜のアヒージョ 1,060
(ハーフ 640)

① Ajillo with shrimp and seasonal vegetables
海老と季節野菜のアヒージョ 1,060
(ハーフ 640)

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&ポテト 680

① Truffle potato
トリュフポテト 680



Secondo Piatto メイン料理

① Roasted Awaji pork with orange gastric sauce
淡路島ポークの炭火のロースト
オレンジガストリックソース 1,280

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

Japanese beef tagliata
国産牛のタリアータ 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ンナコッタ 550

Today's dessert
本日のデザート 550



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

- ★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
- 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
- ★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・タリアオリニ
- 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・タリアオリニ・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・イカスマタリオリニ・カザレツチェ
- 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

- 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
- ★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

- ★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・タリアオリニ
- 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。
【おすすめ料理】① ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩



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 ⑫ ⑬

Long Pasta / ロングパスタ

<弾力+コシ>



タリアオリニ
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 ⑭ ⑮



フェットチーネ
弾力・モチモチ感が強い幅8~10mmの幅広種。「リボン」を意味する fettucce が語源。
【おすすめ料理】⑫ ⑯ 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 ⑯ 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】⑭

<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 ⑥



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 ⑬



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



イカスマタリオリニ
【おすすめ料理】⑦ ⑧

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



クレストリガータ
【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 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 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
米粉を使用したグルテンフリー対応生パスタ。小麦粉を控えている方に。※完全な小麦アレルギー対応品ではありません。

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。

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】 O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

白ハマグリとガーリックトマトパスタ 1,760

春からブリッとふくらむハマグリの実がたまりません。
【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



いかなごと筍のトマトソース

いかなごと筍のトマトソース 1,650

仕上げにワカメのパウダーをふりかけ、海の香りをふんだんに。
【おすすめ生パスタ】 タリオリーニ・イカスマタリオリーニ・コンキリエ

オイルソース

Oil Sauce

伝助穴子と白ネギの pasta 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・イカスマタリオリーニ



伝助穴子と白ネギの pasta からすみ添え

淡路島産のりと白子の pasta 1,870

生のりの風味を存分に味わっていただく pasta 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

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共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



淡路島産のりと白子の pasta

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 pasta 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

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



牛スネ肉のラグー 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筍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

淡路島ポークのソーセージとフォアグラのクリーム pasta 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



淡路島ポークのソーセージとフォアグラのクリーム pasta

いかなごとワカメのクリーム 温玉添え七味風味 1,760

旬のいかなごとを温玉でからめてマイルドな pasta に仕上げました。
【おすすめ生パスタ】 リンダイネ・タリオリーニ・イカスマタリオリーニ

クワトロチーズのクリーム pasta 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・フレエグラ



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 pasta 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

ディナー限定

Dinner Pasta

季節限定のスペシャル生 pasta を使用した、ディナー限定メニュー

【使用生 pasta】 さくらタリアテッレ

淡路島サクラマスのお刺身 pasta

淡路島福良産のサクラマスは春の定番食材！お刺身風 pasta です。

1,650



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・ソーヴィニヨン	660	3,850
RED キャンティ アンティカ	550	3,300
RED カンティーナ ディ チェパオアーノ		
RED リーゾラ・デイ・プロフーミ・ロツソ	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	カシスウーロン	450
カシスソーダ	450	ピーチソーダ	450
カシスオレンジ	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	淡路島レモンスカッシュ [自家製]	550
カフェラテ (アイス or ホット)	550	淡路島藻塩レモンスカッシュ	550
カップチーノ (ホット)	550	島サイダー「アイラブネ」	660
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