

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、島内在住と証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



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

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

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・イカスマリオリニ・カザレツチェ

Squid ink pasta
⑧イカスマミ 1,320
【おすすめ生パスタ】スパゲッティ・イカスマリオリニ・フレグラ



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

ラグーソース

Ragoul 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



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・クリステリガテーリガトーニ

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
【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・リッシュマファルディーネ・タリアオリニ

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・リッシュマファルディーネ・カネストリ



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

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



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 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 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】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 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 ⑱ ⑳



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 ⑱



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。しっと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)



淡路島ほうれん草タリアテッレ
【おすすめ料理】⑩ ⑬ ⑮



イカスマリオリニ
【おすすめ料理】⑦ ⑧

Short Pasta / ショートパスタ



カネストリ
【おすすめ料理】② ⑮ ⑯



クレステリガテー
【おすすめ料理】⑫



トレツチェ
【おすすめ料理】⑧



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



リッシュマファルディーネ
【おすすめ料理】⑫ ⑮



リガトーニ
【おすすめ料理】⑩ ⑭ 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。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

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



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・バツパルデッレ・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		