

# 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。

## 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

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zzarellaのカプレーゼ 1,300

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



本日の鮮魚のカルパッチョ



淡路島産トマトと淡路島産モzzarellaのカプレーゼ

① Melted mozzarella baguette sand  
とろーりモzzarella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

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

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



とろーりモzzarellaのバゲットサンド



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

## 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~



淡路島ポークの炭火ロースト

## 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



ペペロンチーノ

## 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・イカスマタリオリーニ・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・フジリ

## 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・タリオリーニ



エビクリーム



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

- Carcho Epepe  
**⑰カー**チョエペベ 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



カーチョエペベ

## 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 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 ⑬ ⑭

## Long Pasta / ロングパスタ

<弾力+コシ>

<弾力+モチモチ>



**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



**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



**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 ⑰



**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 ⑬ ⑲



**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



**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



**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



**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)



**ほうれん草タリアテッレ**  
【おすすめ料理】⑩ ⑬ ⑯



**イカスマタリオリーニ**  
【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



**トレツチェ**  
【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 ⑰



**リガトーニ**  
【おすすめ料理】⑩ ⑱ ⑲

## 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



# SEASONAL MENU



## ● トマトソース

### Tomato Sauce

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



いかなごと筍のトマトソース

## ● 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・タリオリーニ・イカスマタリオリーニ



淡路島産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



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きこの香りと食感 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

クワトロチーズのクリームパスタ

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



クワトロチーズのクリームパスタ

## 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	ディタアップル	660
ミモザ (シャンパン・オレンジジュース)	550	ディタグレープ	660
キールロワイヤル(シャンパン・カシス)	550	カンパリオソーダー	550
キール (白ワイン・カシス)	550	カンパリオレンジ	550
オペレーター (白ワイン・ジンジャーエール)	550	ハイボール	550
キティ (赤ワイン・ジンジャーエール)	550	コークハイ	550
カリモーチョ (赤ワイン・コーラ)	550		
カシスソーダー	550		
カシスウーロン	550		
カシスオレンジ	550		
カシスグレープ	660		
ディタソーダ	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	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		



※画像はイメージです。