

# 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

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。)

# DRINKS



## 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

## 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  
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・ロッソ 380 2,750  
WHITE テッレ デル バローロ 8,800  
RED WHITE モンカロ 2,750  
RED テッレタヴィーノバルバレスコ 6,600  
RED ダブロッツォ 3,300

## 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 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 デイタソーダ 550  
カシスウーロン 550 デイタアップル 660  
カシスオレンジ 550 デイタグレープ 660  
カシスグレープ 660 カンパリスソーダー 550  
コークハイ 550 カンパリオレンジ 550  
ハイボール 550

## 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 Alcoholic 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 ブラッディーオレンジ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

# PASTA MENU

## ● 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



海の幸のペスカトーレ

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



地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味

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・フジッリ

## ● オイルソース

*Oil Sauce*

Tuna and avocado perilla genovese  
★マグロとアボカドの大葉ジェノベーゼ 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



マグロとアボカドの大葉ジェノベーゼ

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・フレーグラ



ペペロンチーノ

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

*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



とろとろ牛スジ肉のラグー チーズ添え 七味風味

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】 バッバルデッレ・フェットチーネ・エッグ型パスタ・クレステリガテーリガトーニ



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・バッバルデッレ・ほうれん草タリアテッレ・コンキリエ



エビクリーム

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・リッシマファルディーネ・タリオリーニ

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・バッバルデッレ・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】 キタッラ・フェットチーネ・リガトーニ



カーチョエペペ

# SEASONAL MENU

## ● トマトソース

*Tomato Sauce*

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



シチリアーナ

シチリアーナ 1,430  
茄子とベーコンのトマトソース。シチリア島の伝統料理です。  
【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

## ● オイルソース

*Oil Sauce*

鱈の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り 1,870  
DAN-MENの定番とも言える白子のパスタ。当店自慢の一皿です。  
【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



鱈の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り

淡路島産鱈ときゅうりの梅肉ソースパスタ 1,760  
淡路島名物の鱈を軽く炙り、梅のソースでさっぱりと仕上げました。  
【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

合鴨とじゃがいものジェノベーゼ 1,650  
低温調理で火を通した鴨肉を、風味豊かなバジルでジェノベーゼに。  
【おすすめ生パスタ】 タリアテッレ・O型パスタ・トロットレ



淡路島産鱈ときゅうりの梅肉ソースパスタ

針イカとオクラのすだち風味 イクラ添え 1,540  
イカとオクラの絶妙な組み合わせをすだちで。夏らしい一品です。  
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・タリオリーニ・カザレツェ



釜揚げしらすと島野菜のペペロンチーノ

釜揚げしらすと島野菜のペペロンチーノ 1,540  
淡路産しらすを釜揚げでふっくらと仕上げ、島の野菜と組み合わせました。  
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・O型パスタ・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

淡路鶏のラグーグリーンカレー仕立て チーズ添え 1,540  
夏だ！カレーだ！グリーンカレー！！  
【おすすめ生パスタ】 タリアテッレ・スパゲッティ・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(バルミジャーノ・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】 クレステリガテー・バッバルデッレ・フレーグラ



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パスタにとっても良く合います。  
【おすすめ生パスタ】 トロットレ・タリオリーニ

## ● デイナー限定

*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

【使用生パスタ】 全卵#18  
針イカの冷製パスタ レモン風味 1,650  
旬の針イカのねっとりとした食感、甘味、旨味を味わえる冷製パスタです。



【使用生パスタ】 唐辛子タリオリーニ  
猪豚バラ肉と夏野菜のペペロンチーノ (唐辛子麺) 1,650  
夏野菜を使用したペペロンチーノは麺に練られた唐辛子をアクセントに。

