

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 +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
※ドリンクは食前のみになります。

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

Cセットランチドリンク

アイスティー / 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 +275yen

赤ワイン・白ワイン +385yen

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

Beer ビール

プレミアムモルツ 550 モレッティ (イタリアビール) 700
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
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
カリモーチョ (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 淡路島藻塩レモンスカッシュ 550
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
ムレスナティープラックストレート (アイス or ホット) 490
ムレスナティーフワイアンベリー (アイス or ホット) 490
ムレスナティーフ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

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

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



ペペロンチーノ

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

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
【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



ボロネーゼ

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

● 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・リッシエマファルディーネ・タリオリーニ



ベーコンとしめじのわさびクリーム

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

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



カーチョエペペ

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

SEASONAL MENU

● トマトソース *Tomato Sauce*

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



シチリアーナ

● 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

淡路島産鰹ときゅうりの梅肉ソースパスタ 1,760
淡路島名物の鰹を軽く炙り、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



淡路島産鰹ときゅうりの梅肉ソースパスタ

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

● 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

● 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】 クレステリガテーリガトーニ・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

ディナー限定 *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】 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)
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。

1,650

