

LUNCH

WEEKDAY 11:00~14:30(L.O)
SATURDAYS 11:00~15:00(L.O)
SUNDAYS AND HOLIDAYS



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

プレミアムモルツ +315yen

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

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 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

Skipjack Perilla Genovese
★ 戻りガツオ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



戻りガツオ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・イカスマタリオリニ・フレグラ



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 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

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】 バッパルデッレ・フェットチーネ・エッグ型パスタ・クレステリガータリガトーニ



ボロネーゼ

● クリームソース・チーズソース

Shrimp cream
★ エビクリーム 1,540
【おすすめ生パスタ】 タリアテッレ・バッパルデッレ・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



カーチョエペペ

SEASONAL MENU

● トマトソース

Tomato Sauce

太刀魚と秋茄子のトマトソース 1,580
香ばしく焼いた太刀魚を秋茄子で併せました。
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・O型パスタ・フジッリ



太刀魚と秋茄子のトマトソース

小ダコのプッタネスカ 1,580
柔らかく火を入れたタコとオリーブ、ケーパーでさっぱりとトマトで。
【おすすめ生パスタ】 エッグ型パスタ・O型パスタ・スパゲッティ

● 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

淡路島産鱈ときのこオイル からすみ添え 1,760
秋になり脂の乗った鱈ときのこの香りを楽しめる一品です。
【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



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



秋イカとレタスのからすみ添え

秋イカとレタスのからすみ添え 1,480
濃厚な旨味の秋イカをシンプルにからすみで。
【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】 キタツラ・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

淡路鶏ときのこのラグー チーズ添え 1,580
柔らかく煮込んだ淡路鶏にこんがり焼いた鶏モモ肉 ダブルの食感が味わえる一皿です。
【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

淡路島ポークのソーセージとフォアグラのクリーム 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・キタツラ・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

自家製スモークサーモンとほうれん草のクリーム 1,870
自家製で燻製したサーモンとクリームの相性は抜群です。
【おすすめ生パスタ】 モッチリーニ・タリアテッレ・ほうれん草タリアテッレ

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】 クレステリガータリガトーニ・バッパルデッレ・フレグラ



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】 黒胡椒タリアテッレ
淡路島ポークのソーセージとフォアグラのクリームパスタ
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。
1,980

