

# 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・モッツァレラチーズ・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  
モッツァ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 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*

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・フジッリ



季節の鮮魚のお刺身パスタ

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・カザレッチェ

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 saue 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・リッジェマファルディーネ・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・リッジェマファルディーネ・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*

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・リッジェマファルディーネ



合鴨肉のコンフィの軽いトマトソース

合鴨肉のコンフィの軽いトマトソース 1,650  
やわらかく火を入れた鴨肉をきのことトマトで。  
【おすすめ生パスタ】 タリオリーニ・エッグ型パスタ・カネストリ

## ● オイルソース

*Oil Sauce*

三年とらふぐの塩こうじ漬け からすみ添え 2,860  
塩こうじで旨味を凝縮したとらふぐと、自家製からすみの風味で贅沢な一品。  
【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



三年とらふぐの塩こうじ漬けからすみ添え

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

伝助穴子と白ネギのからすみ添え 1,870  
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・イカスマタリオリニ



伝助穴子と白ネギのからすみ添え

かわはぎの肝ソースのパスタ 1,760  
かわはぎの肝と一緒に濃厚なパスタを楽しんで下さい。  
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・タリオリーニ・イカスマタリオリニ



かわはぎの肝ソースのパスタ

針イカの濃厚ソースのパスタ 1,540  
イカの旨味をふんたんに味わえる一品です。  
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・O型パスタ・カザレッチェ

## ● 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

淡路鶏ときのこのラグー チーズ添え 1,580  
淡路鶏の出汁の効いたソースを旬のきのここ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パスタ 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パスタ

自家製スモークサーモンとほうれん草のクリームパスタ 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

広島産カキのペペ玉 1,650  
カキの旨味をにんにくでしっかり味付けし、たまごでまろやかに。  
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・O型パスタ・カザレッチェ



広島産カキのペペ玉

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・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