

LUNCH



WEEKDAY 11:00~14:30(L.O)
SATURDAYS
SUNDAYS 11:00~15:00(L.O)
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 set》+ サラダ・スープ +280yen
Salad・Soup

※平日は島内の方無料

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。
+270円でドリンクがつきます。

ドリンクは、下記のCセットドリンクからお選びください。

《B/土日・祝日限定 set》+DXサラダ・スープ +380yen
Only SAT・SUN・Holiday DX Salad・Soup

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)

《C set》+ サラダ・スープ・ドリンク +550yen
Salad・Soup・Drink

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

— 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

Homemade Focaccia

モッツアレラバケットサンド +440

Melted mozzarella baguette sand

デザート +385

Dessert

— 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

1,100yen

— Lunch Drink —

Cセット ランチドリンク

ホットコーヒー/アイスコーヒー

Hot Coffe/Ice Coffe

ホットティー/アイスティー

Hot Tea/Ice Tea

ブラッディーオレンジジュース

Bloody Orange Juice

マンダリンオレンジジュース

Mandarin Orange Juice

淡路島産レモンスカッシュ +110yen

Awaji Island Lemon Squash

プレミアムモルツ +220yen

The PREMIUM.MALT'S

赤ワイン・白ワイン +260yen

Wine (Red or White)

その他のドリンクもございます。
スタッフにお尋ね下さい。

(別途料金がかかります。)

PASTA FRESCA
DAN-MEN
dal 1909



パスタメニュー

PASTA MENU

● トマトソース / Tomato Sauce

Pescatore
★海の幸のペスカトーレ 1,990
【おすすめ生パスタ】 Aリングイネ4.5 ・ スバゲッティ ・ O型パスタ ・ フジッリ



①海の幸のペスカトーレ

Awajishima fresh tomato
②淡路島フレッシュトマト 1,880
【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



②淡路島フレッシュトマトのパスタ

Local octopus and seaweed, Shichimi flavor
★地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味 1,390
【おすすめ生パスタ】 リングイネ ・ トロットレ ・ コンキリエ



③地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味

Japanese sardine with Perilla baby leaf
④真鯛の軽いトマトソース 大葉添え 1,390
【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 1,320
【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

● ラグーソース / Ragout Sauce

Beef shank with duxelles
⑥牛スネ肉のラグー デュクセル添え 1,990
【おすすめ生パスタ】 キタッラ ・ フェットチーネ ・ カネストリ



⑥とろとろ牛スジ肉のラグーチーズ添え七味風味

Seasonal vegetable and Awajishima pork with cheese, smoked butter flavor
⑦淡路島ボークと季節の野菜のラグー チーズ添え 燻製バター風味 1,650
【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 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 1,580
【おすすめ生パスタ】 スバゲッティ ・ エッグ型パスタ ・ タリアテッレ



⑧ボロネーゼ

Bolognese
⑨ボロネーゼ 1,210
【おすすめ生パスタ】 パッパルデッレ ・ フェットチーネ ・ エッグ型パスタ ・ クレステリガーテ
リガトーニ

● クリームソース・チーズソース / Cream Sauce or Cheese Sauce

Shrimp
★エビクリーム 1,580
【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



⑩エビクリーム

Local octopus and seaweed, Sansyo flavor
⑪地ダコと由良産ワカメのクリーム・山椒風味 1,480
【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 mashroom Wasabi flaver
⑫ベーコンとしめじのわさびクリーム 1,440
【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



⑫ベーコンとしめじのわさびクリーム

Quattro cheese
⑬クワトロチーズクリーム 1,440
【おすすめ生パスタ】 クレステリガーテ ・ パッパルデッレ ・ フレーグラ



⑬生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

Prosciutto and potato
⑭生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ 1,440
【おすすめ生パスタ】 トロットレ ・ タリオリーニ

Homemade bacon carbonara
⑮自家製ベーコンカルボナーラ 1,320
【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



⑯カーチョエペペ

Carcho epepe
⑯カーチョエペペ 1,260
【おすすめ生パスタ】 キタッラ ・ フェットチーネ ・ リガトーニ

● ディナーセット / Dinner Set

Fresh Salad & Soup
サラダ&スープ +390



サラダ&スープ

Fresh Salad & Soup & Melted mozzarella baguette sand
サラダ&スープ&モッツアレラバケット +590

マークのついた料理は 卵、乳、えび、くるみ、落花生が含まれています。

● オイルソース / Oil Sauce

Local octopus peperoncino
⑰地ダコのペペロンチーノ 1,430
【おすすめ生パスタ】 スバゲッティ ・ O型パスタ ・ イカスミタリオリーニ ・ カザレッチェ



⑱ペペロンチーノ

Squid ink
⑱イカスミ 1,410
【おすすめ生パスタ】 スバゲッティ ・ イカスミタリオリーニ ・ フレーグラ

Peperoncino
⑲ペペロンチーノ 990
【おすすめ生パスタ】 スバゲッティ ・ フジッリ

季節限定パスタメニュー

SEASONAL MENU

● トマトソース / Tomato Sauce

Sakura sea bream and arugula lemon flavor
⑳桜鯛とルッコラのトマト レモン風味 1,760
トマトソースにレモンの皮を加えることで強さを感じながらもさっぱりとした仕上がりに。
【おすすめ生パスタ】 O型パスタ ・ エッグ型パスタ ・ カネストリ



⑳ボンゴレロッソ

Vongole rosso
㉑ボンゴレロッソ 1,620
シンプルにアサリをトマトで。
【おすすめ生パスタ】 スバゲッティ ・ エッグ型パスタ ・ フジッリ

● オイルソース / Oil Sauce

Red-legged prawn with three kinds of herbs
㉒足赤海老と三種のハーブのオイル 1,880
タイム、バジル、エストラゴン、三種のハーブオイルを使用しエキゾチックな要素をいれて。
【おすすめ生パスタ】 スバゲッティ ・ タリオリーニ ・ クレステリガーテ



㉒足赤海老と三種のハーブのオイル

Fresh fish milt and white spring onion with dried mullet roe and Shiso
㉓鮮魚の白子と白ネぎのからすみ添え穂じその香り 1,880
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】 スバゲッティ ・ タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ

Clam and cheese lemon flavor
㉔ハマグリとチーズのオイル レモン風味 1,740
ハマグリ旨味、バターチーズのkokoroをレモンでさっぱりと。
【おすすめ生パスタ】 エッグ型パスタ ・ スバゲッティ ・ フジッリ



㉔ハマグリとチーズのオイル レモン風味

Squid and seasonal vegetables Yuzu flavor
㉕針イカと季節野菜のオイル ゆず風味 1,640
イカの旨味をふんだんに味わえる一品です。
【おすすめ生パスタ】 スバゲッティ ・ O型パスタ ・ カザレッチェ



㉕季節の鮮魚のお刺身パスタ(サクラマス)

Seasonal fresh fish sashimi pasta
㉖季節の鮮魚のお刺身パスタ(サクラマス) 1,660
淡路島の季節の鮮魚をお刺身仕立てに味付けし、しっかりと出汁で絡めた麺に合わせました。
【おすすめ生パスタ】 スバゲッティ ・ タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ

● ラグーソース / Ragout Sauce

Spring cabbage and lamb
㉗春キャベツと仔羊のラグー 1,820
島の野菜に仔羊を合わせることで、野菜の旨味に仔羊のワイルドさがスパイスに。
【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



㉗春キャベツと仔羊のラグー

● クリームソース・チーズソース / Cream Sauce or Cheese Sauce

Awaji chicken and bamboo shoots with cheese
㉘淡路鶏と筍のクリーム チーズ添え 1,680
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



㉘淡路鶏と筍のクリーム チーズ添え

● 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】 さくらタリアテッレ
Awajishima sakura trout sashimi pasta
㉙淡路島サクラマスのお刺身パスタ 1,660
淡路島福良産のサクラマスは春の定番食材！お刺身風パスタで。



