

LUNCH



WEEKDAY 11:00~14:30 (L.O)

SATURDAYS
SUNDAYS
AND HOLIDAYS

11:00~15:00 (L.O)

Lunch Set

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・鶏肉ごま合え・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。

— 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。)

— 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 +280

Homemade Focaccia

モッツアレラバケットサンド +440

Melted mozzarella baguette sand

デザート +390

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

※ディナータイムでも
ご注文いただけます。

1,100yen

PASTA FRESCA
DAN-MEN
dal 1909



🍅 トマトソース / Tomato Sauce



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



Local octopus and seaweed, Shichimi flavor

③ 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



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・タリアオリニ



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



Seasonal vegetable and Awajishima pork
with cheese, smoked butter flavor

⑦ 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



1,650

【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

⑧ 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】

エッグ型パスタ・スパゲッティ・タリアテッレ



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

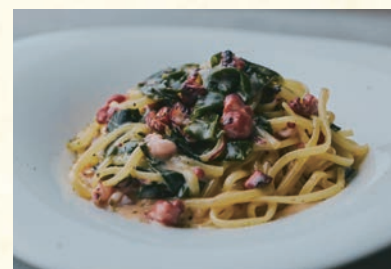
🍷 クリームソース・チーズソース / Cream Sauce or Cheese Sauce



  **⑩ エビクリーム**
【おすすめ生パスタ】
タリアテッレ

Shrimp
1,580

【こちらもおすすめ！】 バッパルデッレ・ほうれん草タリアテッレ・コンキリエ



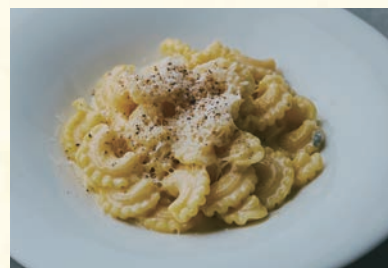
Local octopus and seaweed, Sansyo flavor
⑪ 地ダコと由良産ワカメのクリーム・山椒風味

 **1,480**
【おすすめ生パスタ】
リングイネ・コンキリエ・リッシェマファルディーネ・タリオリーニ



Bacon and shimeji mashroom Wasabi flavor
⑫ ペ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・リッシェマファルディーネ・カネストリ



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・バッパルデッレ・フレーグラ



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・バッパルデッレ・カネストリ



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

🍷 オイルソース / Oil Sauce



 **⑰ 地ダコのペペロンチーノ**
【おすすめ生パスタ】
イカスミタリオリーニ

Local octopus peperoncino
1,430

【こちらもおすすめ！】 スパゲッティ・O型パスタ・カザレツチェ



Squid ink
⑱ イカスミ

1,410
【おすすめ生パスタ】
スパゲッティ・O型パスタ・イカスミタリオリーニ・カザレツチェ



Peperoncino
⑲ ペペロンチーノ

990
【おすすめ生パスタ】
スパゲッティ・フジッリ

マークのついた料理は 卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ、落花生が含まれています。

🍅 トマトソース / Tomato Sauce

春季限定



Red leg shrimp, basil flavor
②⑩ 足赤海老のトマトソース
バジル風味



1,880

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】

○型パスタ ・ エッグ型パスタ ・ カネストリ



Firefly squid and bamboo shoots with leaf buds
②⑪ ホタルイカと筍のトマトソース
木の芽添え

1,740

ホタルイカの旨みを十分に味わえるパスタです。

【おすすめ生パスタ】

タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ ・ コンキリエ

🍷 ラグーソース / Ragout Sauce



Vongole rosso
②② ボングレロッソ

1,660

シンプルにアサリをトマトで。

【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



Lamb with cheese, lemon flavor
②③ 仔羊のラグー チーズ添え
レモン風味

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

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

春季限定



Boiled sand lance and Wakame seaweed
with egg yolk, Shichimi flavor
②④ いかなごの釜揚げとワカメのクリーム
濃厚卵の七味風味



1,720

旬のいかなごを濃厚卵でからめてマイルドなパスタに
仕上げました。

【おすすめ生パスタ】

リングイネ ・ タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ



Awaji chicken and spring cabbage with cheese
②⑤ 淡路鶏と春キャベツのクリーム
チーズ添え

1,680

春キャベツの甘みと淡路鶏との相性は抜群です。

【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

🍷 オイルソース / Oil Sauce

春季限定



Sakura sea bream marinated in shio koji
with dried mullet roe

②⑥ 桜鯛の塩こうじ からすみ添え
旨味を増した鯛を軽く炙り、アスパラと共に
オイルで仕上げました。

1,880

【こちらもおすすめ!】 タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ



【おすすめ生パスタ】
スパゲッティ



Fresh fish milt and white spring onion
with dried mullet roe and Shiso

②⑦ 鮮魚の白子と白ネギのからすみ添え
穂じその香り

1,820

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 ・ イカスミタリオリーニ



Clam and cheese, lemon flavor
②⑧ ハマグリとチーズのオイル
レモン風味

1,740

ハマグリの旨味、バターチーズのコクをレモンで
さっぱりと。

【おすすめ生パスタ】

エッグ型パスタ ・ スパゲッティ ・ フジッリ

🍷 デイナー限定 / Dinner Pasta



Awajishima cherry salmon primavera
③⑩ 淡路島サクラマス primavera



1,780

季節限定のスペシャル生パスタを使用、
旬の野菜と軽く燻製したサクラマスの春らしい一品です。

【使用生パスタ】 さくらタリアテッレ



Awajishima cherry salmon sashimi pasta
②⑨ 淡路島サクラマスのお刺身パスタ

1,740

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。

【おすすめ生パスタ】

スパゲッティ ・ イカスミタリオリーニ ・ カザレツェ

生パスタの特徴・詳細はパスター一覧表にてご確認ください。

DRINKS



Champagne シャンパン

Chandon Brut シャンドン・ブリュット	660	4,400
Chandon Rose シャンドン・ロゼ	880	5,500

Beer ビール

The PREMIUM.MALT'S Pilsner Beer プレミアムモルツ	550	MORETTI (Italian Beer) モレッティ (イタリアビール)	700
AWAJI BEER, ISLAND LEMON 淡路島ビール・島レモン	660		

Cocktail カクテル

Lemoncello made with Awaji Island lemons 淡路島産レモンのレモンチェッロ	550	Kir (White wine and Cassis) キール (白ワイン・カシス)	550
Mimosa (Champagne and Orange juice) ミモザ (シャンパン・オレンジジュース)	550	Operator (White wine and Ginger ale) オペレーター (白ワイン・ジンジャーエール)	550
Kir Royal (Champagne and Cassis) キールロワイヤル (シャンパン・カシス)	550	Kitty (Red wine and Ginger ale) キティ (赤ワイン・ジンジャーエール)	550
		Calimocha (Red wine and Coke) カリモーチョ (赤ワイン・コーラ)	550
Cassis Soda カシスソーダー	550	Dita Soda ディタソーダ	550
Cassis Oolong カシスウーロン	550	Dita Apple ディタアップル	660
Cassis Orange カシスオレンジ	550	Campari Soda カンパリソーダー	550
		Campari Orange カンパリオレンジ	550
Coke Highball コークハイ	550	Highball ハイボール	550

Sake Shochu 日本酒・焼酎

Cold Sake 冷酒 (千年一)	880	Shochu (on the rocks / with water / with soda) 芋焼酎 (ロック or 水割り or ソーダ割り)	490
Barley Shochu (on the rocks / with water / with soda) 麦焼酎 (ロック or 水割り or ソーダ割り)	490	Plum Wine (on the rocks / with water / with soda) 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

CARL JUNG Sparkling Dry カールユング スパークリング ドライ	550	2,200
CARL JUNG Sparkling Rose カールユング スパークリング ロゼ	550	2,200
Wine (White or Red) ノンアルコールワイン (白・赤)	440	1,980
Beer ノンアルコールビール	420	
Cassis Soda カシスソーダ	450	
Cassis Orange カシスオレンジ	450	
Cassis Oolong カシスウーロン		450
Peach Soda ピーチソーダ		450
Peach Oolong ピーチウーロン		450

Soft Drink ソフトドリンク

Coke コーラ	380
Ginger ale ジンジャーエール	380
Oolong tea ウーロン茶	380
Coffee (Hot or Ice) コーヒー (アイス or ホット)	490
Espresso (Hot) エスプレッソ (ホット)	550
Cafe latte (Hot or Ice) カフェラテ (アイス or ホット)	550
Cappuccino (Hot) カプチーノ (ホット)	550
100% Mandarin Orange マンダリンオレンジ100%	550
100% Blood Orange ブラッディオレンジ100%	550
100% Apple juice 混濁 信州りんごジュース100%	550
Salty Lemon Squash 淡路島藻塩レモンスカッシュ	550
Homemade Lemon Squash 淡路島レモンスカッシュ [自家製]	550
Italian soda GAZZOSA イタリアンソーダ ガッゾーサ	650
MLESNA TEA® Black Straight (Hot or Ice) ムレスナティーブラックストレート (アイス or ホット)	490
MLESNA TEA® Hawaiian Berry (Hot or Ice) ムレスナティーハワイアンベリー (アイス or ホット)	490
MLESNA TEA® Earl Grey Chocolate (Hot or Ice) 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