

● TOMATO SAUCE トマトソース



【おすすめ生パスタ】
Aリングイネ4.5

① Pescatore 淡路島魚介 イカ タコ

ベスカトーレ。淡路島のイカ、タコと様々な魚介を贅沢に使用したパスタとなります。出汁を吸った麺は噛んだ瞬間に旨味を感じれます。



1,990

【おすすめ生パスタ】Aリングイネ4.5・スパゲッティ・O型パスタ・フジッリ



Local octopus and seaweed, Shichimi flavor

② 地ダコ ワカメ トマト 七味

1,480

タコの旨味を凝縮したパスタ。ワカメの磯の香りとアクセントに七味。食感・香りを楽しんでください。

【おすすめ生パスタ】**リングイネ**
・トロットレ・コンギリエ



Amatriciana

③ 淡路島玉ねぎ ベーコン



1,560

アマトリチャーナ。トマトの酸味に玉ねぎの甘みが合わさり一体感のあるパスタ。絶妙なバランスを味わってください。

【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

Fresh Salad & Soup
サラダ&スープ

390

Fresh Salad & Soup & Melted mozzarella baguette sand

サラダ&スープ&モッツアレラバケット    

590

Homemade Focaccia

シェフの手作りフォカッチャ 

280

Soup of the day

本日のスープ 

480

Melted mozzarella baguette sand

とろーりモッツアレラのバゲットサンド    

450

Kids Set

お子様セット   

1,100

(ハンバーグパスタ/ソーセージ/ナゲット/ワッフル/ジュース) ※ジュースはKids Drinkよりお選びください。



サラダ&スープ



とろーりモッツアレラのバゲットサンド

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。

※当店の価格は全て税込価格です。

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

● RAGOUT SAUCE ラグーソース



Beef tendon with cheese, Shichimi flavor

⑥ とろとろ牛スジ肉 チーズ 七味

とろとろになるまで煮込んだ牛スジのラグーです。辛味を抑えた上品な香りの七味で仕上げております。牛肉の旨味、チーズのコク、七味の香りを感じてください。



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

【おすすめ生パスタ】
エッグ型パスタ



Beef with duxelles

④ 淡路牛 デュクセル

※デュクセル=マッシュルーム、玉ねぎのペースト



1,990

牛肉を柔らかくなるまで煮込みデミグラス風に。濃厚な味わいと麺との一体感を楽しみ下さい。

【おすすめ生パスタ】**キタッラ**
・フェットチーネ・カネストリ



Awajishima Ebisu Mochi Pork seasonal vegetable with cheese, smoked butter flavor

⑤ えびすもち豚 チーズ 燻製バター



1,650

口に含んだ瞬間、バターのコクとサクラの燻製の香りが広がります。ポークの旨味と共に存分に味わって下さい。

【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

⑥ とろとろ牛スジ肉 チーズ 七味



1,580

とろとろになるまで煮込んだ牛スジのラグーです。辛味を抑えた上品な香りの七味で仕上げております。牛肉の旨味、チーズのコク、七味の香りを感じてください。

【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

⑦ 淡路牛ミンチ 香味野菜



1,210

ボロネーゼ。旨味と甘みを引き出すため、香味野菜をじっくり火入れし調理しております。赤ワインで煮詰めた牛ミンチとのコクと深みのあるソースとなっております。

【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

● CREAM or CHEESE SAUCE クリームソース・チーズソース



【おすすめ生パスタ】タリアッテッレ

⑧ エビ クリーム アメリケーヌ
エビのトマトクリーム。エビの殻から出汁を取り、香りとコクを味わって下さい。

1,580

【おすすめ生パスタ】タリアッテッレ・パッパルデッレ・ほうれん草タリアッテッレ・コンキリエ



- Local octopus and seaweed, Sansyo flavor
- ⑨ 地ダコ ワカメ クリーム 山椒
- 1,580
- タコの旨味を凝縮したパスタです。ワカメの磯の香りとアクセントに山椒で仕上げております。
- 【おすすめ生パスタ】**リングイネ**
・モッチリーニ・コンキリエ
・リッシェマファルディーネ



- Potato and prosciutto
- ⑪ じゃがいも 生ハム チーズ
- 1,440
- ホクホクのじゃがいもにチーズ、バターとコクのあるソースで仕上げております。生ハムの塩味を感じながらお召し上がりください。
- 【おすすめ生パスタ】**トロットレ**
・タリオリーニ



- Bacon and shimeji mashroom Wasabi flavor
- ⑩ ベーコン しめじ わさび
- 1,440
- ベーコンの旨味とコクのある和風クリームです。ベーコンの旨味が広がるクリームソースの中でわさびの香りを感じてください。
- 【おすすめ生パスタ】**モッチリーニ**
・ほうれん草タリアッテッレ
・リッシェマファルディーネ・カネストリ



- Homemade bacon carbonara
- ⑫ 自家製ベーコン 北坂たまご
- 1,320
- カルボナーラ。淡路島の北坂たまごを使用。香ばしく炒め、旨味を引き出した自家製ベーコンと卵の香りを楽しみ下さい。
- 【おすすめ生パスタ】**フェットチーネ**
・タリアッテッレ・パッパルデッレ
・カネストリ

マークのついた料理は 卵、乳、えび、小麦、落花生、くるみが含まれています。

● OIL SAUCE オイルソース



【おすすめ生パスタ】イカスミタリオリーニ

Local octopus peperoncino

⑬ 地ダコ にんにく 唐辛子(ペペロンチーノ)
タコのペペロンチーノ。にんにくと唐辛子のインパクトの中で魚介の出汁の旨味、タコの食感を味わって下さい。

1,430

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



- Squid ink
- ⑭ イカスミ
- 1,410
- イカの食感、スミのコクと香り、イカ本来の旨味を楽しんでください。
- 【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
・カザレツェ



- Peperoncino
- ⑮ にんにく 唐辛子 オイル (ペペロンチーノ)
- 990
- ペペロンチーノ。にんにくの香り、爽やかなオリーブオイルの香り、唐辛子の辛さをシンプルに味わってください。
- 【おすすめ生パスタ】**スパゲッティ**
・フジッリ

Fresh Salad & Soup
サラダ&スープ

390

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

590

Homemade Focaccia

シェフの手作りフォカッチャ

280

Soup of the day

本日のスープ

480

Melted mozzarella baguette sand

とろーりモッツアレラのバゲットサンド

450

Kids Set

お子様セット

1,100

(ハンバーグパスタ/ソーセージ/ナゲット/ワッフル/ジュース) ※ジュースはKids Drinkよりお選びください。



サラダ&スープ



とろーりモッツアレラのバゲットサンド

生パスタの特徴・詳細はパスタ一覧表にてご確認ください。

※当店の価格は全て税込価格です。

● TOMATO SAUCE トマトソース

秋 季 限 定



Red leg shrimp and turnip
①⑥ 足赤海老 カブ



1,880

しっかりとした歯ごたえ抜群の淡路の海老とカブを合わせました。

【おすすめ生パスタ】エッグ型パスタ
・タリアテッレ・フジッリ



Pacific saury and eggplant
①⑦ 秋刀魚 ナス

1,750

旬の秋刀魚とナスを相性抜群のトマトで。

【おすすめ生パスタ】リングイネ
・タリオリーニ・カネストリ

● OIL SAUCE オイルソース

秋 季 限 定



【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

①⑧ 鮮魚の白子 白ネギ からすみ

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。

1,880

【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



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

①⑧ 鮮魚の白子 白ネギ からすみ

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】スパゲッティ
・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ



Bonito Shiso genovese

①⑨ 戻りガツオ 大葉



1,760

秋のカツオを大葉のジェノベーゼソースでさっぱりと。

【おすすめ生パスタ】スパゲッティ
・タリオリーニ・フジッリ

マークのついた料理は 卵、乳、えび、小麦、落花生、くるみが含まれています。

● CREAM or CHEESE SAUCE クリームソース・チーズソース



【おすすめ生パスタ】
かぼちゃタリアテッレ

Cutlass fish and pumpkin with soft-boiled egg

②⑩ 太刀魚 かぼちゃ

淡白な太刀魚とクリームを温玉で濃厚パスタに。

1,720



【おすすめ生パスタ】かぼちゃタリアテッレ・モッチリーニ
・リッジェマファルディーネ

● RAGOUT ラグーソース



Duck and mushroom

②① 合鴨 ポルチーニ



1,780

柔らかく煮込んだ合鴨の旨味とときのこの風味を
楽しんでください。

【おすすめ生パスタ】エッグ型パスタ
・キタッラ・トロットレ



Lamb and mushroom with cheese

②② 仔羊 きのこ



1,880

仔羊の風味を活かした秋にピッタリのパスタです。

【おすすめ生パスタ】O型パスタ
・タリアテッレ・カネストリ

Fresh Salad & Soup
サラダ&スープ

390

Fresh Salad & Soup & Melted mozzarella baguette sand

サラダ&スープ&モッツアレラバケット



590

Homemade Focaccia

シェフの手作りフォカッチャ



280

Soup of the day

本日のスープ



480

Melted mozzarella baguette sand

とろーりモッツアレラのバゲットサンド



450

Kids Set

お子様セット



1,100

(ハンバーグパスタ/ソーセージ/ナゲット/ワッフル/ジュース) ※ジュースはKids Drinkよりお選びください。



サラダ&スープ



とろーりモッツアレラのバゲットサンド

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。

※当店の価格は全て税込価格です。

DRINK



BEER ビール

AWAJI BEER, Pilsner

淡路島ビール・ピルスナー

800

AWAJI BEER, ISLAND LEMON

淡路島ビール・島レモン

800

Non Alcohol Beer

ノンアルコールビール

600

WINE ワイン

Wine (Bianco or Rosso)

ワイン(ビアンコ・ロッシ)

750

Non Alcohol Wine (Bianco or Rosso)

ノンアルコールワイン(ビアンコ・ロッシ)

600

Sparkling (Dry or Rose)

スパークリングワイン(ドライ・ロゼ)

800

Non Alcohol Sparkling (Dry or Rose)

ノンアルコールスパークリングワイン(ドライ・ロゼ)

650

SOFT DRINK ソフトドリンク

Coke

コーラ

500

Ginger ale

ジンジャーエール

500

Oolong tea

ウーロン茶

500

100% Mandarin Orange

マンダリンオレンジ100%

600

100% Blood Orange

ブラッディオレンジ100%

600

100% Apple juice

国産りんご100%

600

Homemade Lemon Squash

自家製淡路島レモンスカッシュ

700

KIDS DRINK キッズドリンク

Coke

コーラ

280

Ginger ale

ジンジャーエール

280

100% Apple juice

国産りんご100%

280

Calpis

カルピス

280

※当店の価格は全て税込価格です。