











Menu della Cena

Share=多人数で取分けるとのおすすめです！(2~3人盛り)

Antipasto Freddo

まずは一品選びたいお酒の前の一品は、軽く食事をしたいための前菜にも最適です。

| | | | | | |
|---|--|----------------------|---|--|-------|
|  | Charcuterie platter シャルキュトリーの盛合せ 見晴らす平原の中に、現れた丘に魅了 | 1,300 Share/1,800 |  | Carpaccio Three Prime 旬の鮮魚のカルパッチョ3種盛り 青白く光る刀の群れが銀色に光りながら波間をはねる | 1,300 |
|  | Caprese of Burrata Cheese and Avocado ブラータチーズとアボカドのカプレーゼ 燦然と輝く太陽の陽を浴びた真赤なトマトの妖艶 | 900 |  | Tartar of Crab, Squid, Scallop and Avocado カニ、イカ、ホタテ、アボカドのタルタル 宝石箱仕立て 砂と見分けがつかない淡い影に怯えることはない | 1,200 |
|  | Garlic Marinade of Seasonal Vegetables 季節野菜のガーリックマリネ 大地の恵みをうけた生命のエネルギーを感じる | 780 |  | Tuna, Octopus and Olive Cebiche 赤身マグロ、真ダコ、オリーブのセビチェ カリフォルニア風 大海原を駆け抜けカリフォルニアの風になって突き抜ける | 980 |
|  | Seared Hanging Tender and Awaji Yuzu Ponzu 牛サガリのタタキ風 淡路センザンのゆずぼん酢 なだらかな山頂を持った山の刺激的な光景を観よ | 980 |  | Rural Pate お肉屋さんの田舎風パテ 甘美な、生への誘惑を受け入れざるにはいられない | 900 |
|  | Chicken Liver and Fois gras Caramel Pate 地鶏白レバーとフォアグラのキャラメリゼパテ 平原に掃いたような陰翳を曳くわずかな起伏 | 800 |  | 3 Kinds of Cheese, Heap 3種のチーズの盛合せ 溜け残った雪を柔らかい日差しが包んで | 1,380 |





Antipasto Caldo

ワインやビールにぴったりなおつまみは大勢でシェアしたりと食べ方のバリエーションも楽しめます。

| | | | | | |
|---|---|---------------------|---|---|-------|
|  | Frite of Squid Butter Sauce of Cashew Nuts イカのフリット カシューナッツバターソース 朝海の景色は太古のような静かな威厳に満ちている | 780 |  | Assortment of a Sausage 自家製ジビエのソーセージ(淡路猪豚・鹿) 濃度見ても飽きることのない山のたたくまいに響りつけ | 900 |
|  | Snow Crab Cream Croquette Spicy Red Source ズワイ蟹のクリームコロッケ スパイシーレッドソース 心地いい暖かさがじわじわ沁みてくるのを感じよ | 780 |  | Spanish Omelet of Caponata 彩り野菜のカポナータのスパニッシュオムレツ 不毛の荒野を開拓する精神を持って | 780 |
|  | Steamed seafood with herbs "Talay nung" いろいろ魚介のハーブ蒸し 不思議な世界に吸い込まれるその香りの虜になるがよい | 1,280 |  | Gratin of a Tomato Mixed Stew of Trippa and a Beef Sinew トリツパ、牛スジの土手煮赤ワイン風味 山々の黒い影が闇よりもずっしりと重い | 980 |
|  | Bird Pepper Butter Baking of Almonds of Princess Turban Shell サザエの青唐辛子アーモンドバター焼き 磯の香りが仄かに染み込んだTシャツの色気 | 1ヶ/500 2ヶ目から20円引 |  | Broccoli, Anchovy of 4 Kind Mushroom and Garlic Sauté ブロッコリーと4種キノコのアンチョビ、ガーリックソテー 岩の殿堂のように厳かに立ち並ぶ景観は美しい | 780 |
|  | Scallop, Asparagus and Green Vegetable Sauté XO Sauce 帆立貝、アスパラガス、青菜のピアンソテー XOソース 波が上げる飛沫の光る海面の鮮やかな白が眩しい | 850 |  | Oven Baking of Eggplant, Raw Ham, Tomato and Gambero 茄子、生ハム、トマト、スカモルツァチーズのオープン焼き 定置と広がる灼熱の砂の丘を走破せよ | 1,000 |

Insalata

新鮮な獲れたて野菜から魚介、お肉とバリエーション豊かなサラダの散々。

| | | | | | |
|---|---|-----|---|--|-------|
|  | 10 Kind Vegetables and Super Food Salad 10種野菜とスーパーフード キヌアのマンマサラダ 山野を埋める燃えるような精力的な熱の生命を感じよ | 980 |  | Mixed Herb Marinade of Lemon Flavor Seafood Like Salad ミックスハーブ レモン風味魚介のカカオマリネ サラダ仕立て 鮮やかな青緑色の海と山々の朝陽は美しい | 1,200 |
|  | Rock Seaweed and Potato Salad 岩海苔とホクホクお芋のサラダ 独特の風味が日本人の心を捉えて離さない | 680 |  | Bagna Cauda 淡路野菜のいろいろバーニャカウダ 一面の畑はまるで青い海が出来たような午後であった | 1,280 |

Pasta

オリジナルテイ溢れるパスタは素材にも拘った、当店ならではの味わいです。パスタは淡路産の生パスタに変更できます。

| | | | | | |
|---|--|------------------------------------|---|--|------------------------------------|
|  | Spaghetti Amatriciana Sauce 淡路玉葱をたっぷり使ったアマトリチャーナ 太陽の光はいつも新鮮で舞うの色艶はたまたまなく眩しい | 1,300 Share/1,500 淡路生パスタ使用 |  | Spaghetti Asilo e Olio with Whitebait Green Vegetable 釜揚げシラス、青菜、柑橘のペペロンチーノ 秋涼しく爽やかな風は天使の囁きを感じる | 1,280 Share/1,480 淡路生パスタ+200 |
|  | Spaghetti with Sea Urchin Cream Sauce from Doni Doniのウニクリーム 日差しのみずみずしい香りに季節を感じとれ | 1,500 Share/1,700 淡路生パスタ+200 |  | Spaghetti Carbonara 淡路北坂鶏の卵のカルボナーラ 陽射しが響く黒のワンピースが気のせいか重く感じる | 1,680 Share/1,880 淡路生パスタ+200 |


Pizza

Doni特製の変わりピッツァはイカ墨を使った独特の食感と味わいを楽しめます。

| | | | | | |
|---|--|-------|---|--|-------|
|  | Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil ピッツァの王道！マルゲリータ すべてを溶かしそうな熱れた無臭に立ち向かえ | 1,000 |  | Butcher's 4 Kind Mushroom お肉屋さんの4種たっぷりキノコ 山肌を這いよるぼてきた岩陰の香気 | 1,180 |
|  | Quattro Formaggi クワトロ フォルマッジ(4種チーズ) 夜の森のふくれあがる豊かな香 | 1,280 |  | Capriciosa シェフの気まぐれじゃないカプリチオーザ 赤みがかったざらざらした太陽をつかめ | 1,080 |

Griglia

炭が織り交すシンプルかつパーフェクトな味わい、ジャンルに覆われないインターナショナルスタイルにてご提供いたします。



| | | | |
|---|---|---------------|-------------------------------|
|  | Spicy Chicken ホット・スパイシーチキン お酒との相性抜群！まずは最初にオーダーを、Doni秘伝のスパイスで食す。 | 5PC/ 10PC/ | 700 980 |
| MIXED SPICE | チリペッパー カレー | ガーリック クミン | パブリカ ブラックペッパー ... e t c |

網焼きと特製ソースでお好みの味わいでお楽しみ頂けます。

入荷状況、季節により食材が変わります。詳しくは係員にお尋ね下さい。

| | | |
|--|----------------|----------------|
| 海女と漁師 | 2~3人盛 4~5人盛 | 3,500 5,800 |
| みずみずしくきらびやかに躍動する海の宝石たち 獲れたて淡路島からの直送鮮魚と厳選魚介を盛合せます。 | | |
| 深谷グランドキャニオン | 2~3人盛 4~5人盛 | 4,500 6,800 |
| 小手先の邪道には惑わされるな、肉、肉、肉の王道をいけ 良質の鶏・豚・牛・羊の美味しい部位を贅沢に盛合せました。 | | |
| 大地の温味が香る | 2~3人盛 4~5人盛 | 2,500 4,800 |
| 芸術的な山岳と緑光輝く大銀河の奇跡 淡路の野菜と旬野菜の盛合せ、野菜好きにはたまりません。 | | |

Speciale

| | | |
|---|--|-------|
|  | Italian taste Curry Doni style イタリアンテイストの淡路カレー・Doni風 真っ赤な炎が水面を茜色に染め上げる | 700 |
|  | Seafood Paella たっぷり魚介のシーフードリゾット 真夏の陽を受けエネルギーに動き出す生命の鼓 | 1,680 |

ざるみせ

淡路島より産地直送の鮮魚をテーブルまで直接お持ちいたします！
1本魚をお客様好みの仕立てでお楽しみください。



ドーナごたわりのアクアパッツァは5種類からお選びいただけます！

ざるみせでお選びいただきましたお魚に合わせて、お好みの味をスタッフがご提案させていただきます！
トマトソース・白ワインソースで楽しめるドーナごたわりのアクアパッツァがおおすすめです！

お席料として300円預金しております。
表示の価格は全て税別となります。