

Danmen Special Course ¥5,500

自慢の生パスタと淡路島の食材を堪能できる特別コースです。

☆SPECIALパスタコース
5種類のパスタを様々な食材で。
パスタを存分に味わうDAN-MEN
ならでのコース。

□通常コース
前菜3種とパスタ2種、メイン
(魚)のコース。

コースには、スープ・パン・デザート・食後のコーヒー/紅茶が付きます。
軽めのコース(3,300円)、要予約の11,000円のコース(肉・魚付き)もあります。

PASTA FRESCA



生パスタのご紹介

Representative pasta / 淡路麺業の代表作 まずはコレから



スパゲッティ もちもち食感 コシ・歯切れが良い
イタリアのパスタの代表的な存在で、「ひも」を意味する
spagoが語源。生パスタを食べなれていない方におすすめ。



タリアテッレ もちもち食感 コシ・歯切れが良い
弾力・モチモチ感が強い人気商品！
玉子を使った平打ちパスタ。

Long Pasta / ロングパスタ

<弾力+コシ>



タリアリーニ
弾力・モチモチ感のある2~
3mmの平打ちパスタ。卵のみ
で仕上げたロングパスタ「切
る」を意味する tagliare が語源。



フェットチーネ
弾力・モチモチ感が強い幅8
~10mmの幅広麺。「リボン」
を意味する fettucce が語源。



パッパルデッレ
弾力・モチモチ感のある、
DAN-MENでもっとも幅の広い
ロングパスタ。「豪快に食べる」
を意味する appare が語源。



カタッラ
モチモチ感と圧倒的な食べご
たえ。断面が四角く、1辺2
~3mmと、やや太めのロン
グパスタ。

<弾力+モチモチ>



モッチリーニ
生麺でしか表現できない粘り
を、小麦の主成分であるでんぷ
ん質を増加させることで最大限
引き出したモチモチパスタ。



エッグ型パスタ
日本人が本能的に美味しさを感じるお
米の形を追求し生まれた、断面が卵の
形のパスタ。複雑な食感がまるでお米
のような、弾力と粘りが味わえる。



リングイネ
楕円形のロングパスタ。「舌」
を意味する lingua が語源。
口あたりなめらかで濃厚な
ソースとの相性がよい。



O型パスタ
断面が大きくO型の形状をしている。
たくさんの出汁を麺の中に抱え込
む、しっかりと噛み締めることができ、
奥行きある味わいを感じられる。

Color Pasta / カラーパスタ

(練り込みパスタ)

もちもち食感 コシ・歯切れが良い



淡路島ほうれん草
タリアテッレ



イカスミタリアリーニ



バジルタリアテッレ

Short Pasta / ショートパスタ

もちもち食感 コシ・歯切れが良い



カネストリ



クレステリガータ



トレッチェ



トロットレ



カザレッチェ



フジッリ



コンキリエ



リッシェマファルディーネ



リガトーニ

Healthy Pasta / ヘルシーパスタ



ローカーボタリアテッレ
乾燥パスタと比べると糖質
55%OFF (31.1g/100g)、食物纖
維9倍 (24.5g/100g)の低糖質
パスタです。



米粉タリアテッレ
米粉を使いながら、生パスタ
独特のもっちりとした味わ
い、深い食感を実現しました。

島 komugi

日本初の国産デュラム小麦を使用した生パスタです。
嚼めば嚼むほど口の中に、素朴な深い風味が広がります。



カタッラ



リングイネ



リガトーニ

当店の価格は全て税込価格です。

トマトソース

Tomato Sauce

Pescatore

① 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

★ 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

③ 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・タリアリーニ

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・タリアリーニ・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・イカスミタリアリーニ・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・イカスミタリアリーニ・フレグラー



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 sauce with cheese, smoked butter flavor

★ 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

⑪ 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



ボロネーゼ

Bolognese

⑫ ボロネーゼ 1,100
【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・クリステリガータ
リガトーニ

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・パッパルデッレ・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・リッシェマファルディーネ・タリアリーニ



ベーコンとしめじのわさびクリーム

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・リッシェマファルディーネ
カネストリ

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・パッパルデッレ・カネストリ



カーチョエペペ

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

DRINK



④ このマークはPASTA FRESCA DAN-MENのおすすめ
※価格は全て税込表示です。

Beer ビール

| | | | |
|-------------|-----|----------|-----|
| アサヒスーパードライ | 490 | プレミアムモルツ | 550 |
| 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コ | 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 | ディタアップル | 660 |
| カシスウーロン | 550 | ディタグレープ | 660 |
| カシスオレンジ | 550 | カンパリスソーダー | 550 |
| カシスグレープ | 660 | カンパリオレンジ | 550 |
| ディタソーダ | 550 | ハイボール | 550 |
| | | コークハイ | 550 |

Wine ワイン

| | | |
|--------------------------------------|-------|-------|
| WHITE ヴィニウス シャルドネ | 660 | 3,850 |
| WHITE ソアベ | 550 | 3,300 |
| WHITE リーゾラ・デイ・プロフーミ・ピアンコ | 380 | 2,750 |
| RED ヴィニウス カベルネ・ソーヴィニオン | 660 | 3,850 |
| RED キャンティ アンティカ カンティーナ ディ チェパオアーノ | 550 | 3,300 |
| RED リーゾラ・デイ・プロフーミ・ロツソ | 380 | 2,750 |
| WHITE テツレ デル バローロ | 8,800 | |
| RED WHITE モンカロ | 2,750 | |
| RED テツレタヴィーノバルバレスコ | 6,600 | |
| RED ダブロッツォ | 3,300 | |

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 |

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 Alcohol 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 | 混濁 信州巨峰ぶどうジュース100% | 660 |
| 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 | | |

Anti Pasta アンティパスト

| | |
|---|-----|
| Homemade Focaccia シェフの手作りフォカッチャ | 280 |
| Melted mozzarella baguette sand とろーりモッツァレラのバゲットサンド | 420 |
| Soup of the day 本日のスープ | 480 |



とろーりモッツァレラのバゲットサンド

| | |
|--|--------------|
| ④ Bagna cauda of fresh seasonal local vegetables 淡路島の新鮮野菜のバーニャカウダ (ハーフ) | 1,100 380 |
|--|--------------|



淡路島産トマトと北海道産モッツァレラのカプレーゼ

| | |
|--|-----|
| Pickled local vegetables 淡路島野菜のピクルス | 380 |
|--|-----|

| | |
|--|-------|
| Awaji Island tomato & Hokkaido mozzarella Caprese 淡路島トマトと北海道産モッツァレラのカプレーゼ | 1,100 |
|--|-------|



本日の鮮魚のカルパッチョ

| | |
|--|-------|
| Today's fresh fish carpaccio 本日の鮮魚のカルパッチョ | 1,100 |
|--|-------|

| | |
|--|-----|
| Local fish or octopus herb bread baked 地魚or地タコ香草パン粉焼き | 550 |
|--|-----|

| | |
|---|-----|
| Ajillo with Awaji Island shirasu & tomato 淡路島しらすとトマトのアヒージョ | 550 |
|---|-----|



鶏セセリ肉のアヒージョ

| | |
|---|-----|
| Ajillo with chicken fillet 鶏セセリ肉のアヒージョ | 820 |
|---|-----|

| | |
|---|-----|
| Awaji Island Golden Pork Sausage 淡路島ゴールデンポークのソーセージ | 750 |
|---|-----|

| | |
|--|-----|
| ④ Homemade bacon and potato 自家製ベーコンとポテト | 550 |
|--|-----|



淡路島ゴールデンポークのソーセージ

| | |
|--|--------|
| A plate of assorted cheese チーズ盛り合わせ | 1,320~ |
|--|--------|

Secondo Piatto メイン料理

| | |
|--|-------|
| ④ Roasted Awaji pork 淡路島ポークの炭火のロースト | 1,280 |
|--|-------|



淡路島ポークのロースト

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Sauteed Awaji chicken 淡路島鶏モモ肉のソテー | 1,080 |
|--------------------------------------|-------|

| | |
|--------------------------------|--------|
| Japanese beef steak 国産牛ステーキ | 3,850~ |
|--------------------------------|--------|

④ Verdura Set 淡路島産サラダのセット

| | |
|---|-----|
| Fresh salad & soup サラダ&スープ | 380 |
| Chef's special local vegetable salad 淡路島の旬野菜を使用したシェフのきまぐれサラダ | 850 |

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



Dolce デザート

| | |
|---|-----|
| Dessert plate デザートプレート(下記デザートより2つ選択) | 980 |
| Kitasaka Egg Catalana 北坂たまご使用のカタラーナ | 550 |
| Rich cream panna cotta 濃厚生クリームのパナコッタ | 550 |
| Today's dessert 本日のデザート | 550 |



Seasonal Menu

季節限定パスタメニュー

● トマトソース

Tomato Sauce

秋刀魚と焼きナスのトマトソース

1,540

焼きナスの香ばしさとケーパーのトマトでさっぱりと。

【おすすめ生パスタ】 **O型パスタ**・スパゲッティ・フジッリ

シチリアーナ

1,430

茄子とベーコンのトマトソース。シチリア島の伝統料理です。

【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



秋刀魚と焼きナスのトマトソース

● オイルソース

Oil Sauce

松茸と秋の鱧のすだち風味

2,200

淡路島名物の鱧を軽く炙り、松茸とすだちの香りを存分に。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリアオリニ・イカスマリオリニ

鱧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**・タリアオリニ・イカスマリオリニ

小ダコと季節の野菜のピアンコ

1,540

柔らかく火を入れたタコを季節の野菜と仕上げました。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・O型パスタ・エッグ型パスタ

秋のイカとレタスのからすみ添え

1,540

濃厚な旨味の秋イカをシンプルにからすみで。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリアオリニ・イカスマリオリニ

釜揚げしらすと島野菜のペペロンチーノ

1,540

淡路産しらすを釜揚げでふっくらと仕上げ、島の野菜と組み合わせました。

【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

合鴨とじゃがいものジェノベーゼ

1,540

低温調理で火を通した鴨肉をフレッシュグループ森さんの風味豊かなバジルでジェノベーゼに。

【おすすめ生パスタ】 **タリアテッレ**・トロットレ・O型パスタ



松茸と秋の鱧のすだち風味



小ダコと季節の野菜のピアンコ

● 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】 **キタツラ**・フェットチーネ・カネストリ

淡路鶏ときのこのラグー チーズ添え

1,430

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



淡路鶏ときのこのラグー チーズ添え

● 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**・キタツラ・カネストリ

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

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】 **クレステリガーテ**・パッパルデッレ・フレグラ

生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

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**・タリアオリニ



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

Recommend Menu

生パスタ専門レストラン“PASTA FRESCA DAN-MEN”に初めて来た方に、是非食べて欲しい自慢の一品！



海の幸のペスカトーレ 1,950

様々な魚介の旨味を引き出したトマトソースが麺にしっかりと絡まって満足の一皿です

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**



季節限定 麵サルタントおすすめメニュー！ 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**

トマトソース *Tomato Sauce*



地ダコと由良産ワカメの トマト・七味風味

1,320

歯ごたえ抜群の淡路島産のダコと由良産天然ワカメ 熏り高い七味がアクセントで癖になる味です

【おすすめ生パスタ】 **リングイネ**



季節限定

シチリアーナ

1,430

茄子とベーコンのトマトソース
シチリア島の伝統料理です

【おすすめ生パスタ】 **エッグ型パスタ**

オイルソース *Oil Sauce*



季節限定

松茸と秋の鱧のすだち風味

2,200

淡路島名物の鱧を軽く炙り 松茸とすだちの香りを存分に

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**



季節限定

釜揚げしらすと 島野菜のペペロンチーノ

1,540

淡路産しらすを釜揚げでふっくらと仕上げ 島の野菜と組み合わせました

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**

ラグーソース *Ragu Sauce*



季節限定

淡路鶏ときのこのラグー チーズ添え

1,430

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**



とろとろ牛スジ肉のラグー チーズ添え 七味風味

1,430

やわらかな牛スジと香味野菜の煮込みソース 香りの良い七味がアクセントとなり食欲UP!

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**

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



ベーコンとしめじの わさびクリーム

1,320

クリームとわさびのベストコラボになっています

【おすすめ生パスタ】 **モッチリーニ**



季節限定

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**