

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



カザレツェ



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)、食物繊維
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。
噛めば噛むほど口の中に、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・カザレツェ



ペペロンチーノ

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

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

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

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**・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キノコの香りと食感 とてもまるやかに仕上がっています。

【おすすめ生パスタ】 **キタッラ**・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



牛スネ肉のラグー デュクセル添え

● 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

フォアグラのまる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**・キタッラ・カネストリ

自家製スモーク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



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

淡路産しらすと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

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**



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】 **タリアテッレ**