

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>



タリアオーリーニ
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。



キタツラ
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



イカスミタリアオーリーニ



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



クレステリガテーテ



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。嚼めば嚼むほど口の中に、素朴な深い風味が広がります。



キタツラ



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・タリアオーリーニ

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・タリアオーリーニ・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・イカスミタリアオーリーニ・カザレツェ

Squid ink pasta

⑧ イカスミ 1,320
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・イカスミタリアオーリーニ・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・クリステリガテーテ・リガトーニ

クリームソース・チーズソース

Cream Sauce or Cheese Sauce

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・タリアオーリーニ



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】 キタツラ・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

足赤海老のトマトソース バジル風味

1,870

【おすすめ生パスタ】 **0型パスタ**・エッグ型パスタ・リッシェマファルディーネ

牡蠣のベニエのガーリックトマトパスタ

1,650

【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



足赤海老のトマトソース バジル風味

● オイルソース

Oil Sauce

三年とらふぐの塩こうじ漬け からすみ添え

2,860

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリアオーリーニ・イカスマリオーリーニ

真だらの白子と白ネギのからすみ添え ゆず風味

1,870

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリアオーリーニ・イカスマリオーリーニ

ズワイガニと白ネギのビアンコ

1,870

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・エッグ型パスタ・カザレツチェ

かわはぎの肝ソースのパスタ

1,760

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリアオーリーニ・イカスマリオーリーニ

針イカの濃厚ソースのパスタ

1,540

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・0型パスタ・カザレツチェ



真だらの白子と白ネギのからすみ添え ゆず風味



かわはぎの肝ソースのパスタ

● 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

【おすすめ生パスタ】 **キタッラ**・フェットチーネ・カネストリ

淡路鶏と小燕のラグー チーズ添え

1,430

【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



淡路鶏と小燕のラグー 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

【おすすめ生パスタ】 **フェットチーネ**・キタッラ・カネストリ

自家製スモークサーモンとほうれん草のクリームパスタ

1,870

【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

【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

【おすすめ生パスタ】 **トロットレ**・タリアオーリーニ



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 真だらの白子と白ネギのからすみ添え ゆずの香り 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**



足赤海老のトマトソース バジル風味

1,870

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】 **O型パスタ**

オイルソース *Oil Sauce*



三年とらふぐの塩こうじ漬け からすみ添え

2,860

塩こうじで旨味を凝縮したとらふぐと自家製からすみの風味で贅沢な一品

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**



かわはぎの肝ソースのパスタ

1,760

カワハギの肝と一緒に濃厚なパスタを楽しんで下さい

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**

ラグーソース *Ragu Sauce*



淡路鶏と小蕪のラグー 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**



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**