

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。

トマトソース

Pescatore

①海の幸のペスカトーレ

【おすすめ生パスタ】スパゲッティ・O型パスタ・フジッリ

Awajishima fresh tomato pasta

★2淡路島フレッシュトマトのパスタ

【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

【おすすめ生パスタ】リングイネ・トロットレ・コンキリエ

Light sardine tomato sauce with perilla

④真鯛の軽いトマトソース 大葉添え

【おすすめ生パスタ】リングイネ・タリオリーニ

Amatriciana

⑤アマトリチャーナ

【おすすめ生パスタ】エッグ型パスタ・モツチリーニ・フジッリ

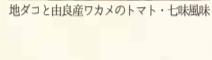
1,950



1,850



1,320



1,280



1,210



オイルソース

Oil Sauce

Seasonal fresh fish sashimi pasta

★6季節の鮮魚のお刺身パスタ

【おすすめ生パスタ】スパゲッティ・タリオリーニ・フジッリ

Local octopus peperoncino

⑦地ダコのペペロンチーノ

【おすすめ生パスタ】スパゲッティ・O型パスタ・イカスマタリオリーニ・カザレッチエ

1,650



1,380



950



ラグーソース

Ragoul Sauce

Awajishima pork and seasonal vegetable ragout sause with cheese, smoked butter flavor

★10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

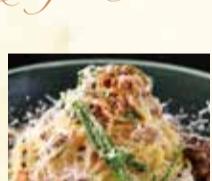
1,320



950



1,100



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

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

1,540



1,380



1,320



1,100



Homemade bacon carbonara

⑯自家製ベーコンカルボナーラ

【おすすめ生パスタ】フェットチーネ・タリアテッレ・バッパルデッレ・カネストリ

Bolognese

⑫ボロネーゼ

【おすすめ生パスタ】バッパルデッレ・フェットチーネ・エッグ型パスタ・クリスティガーテ

リガトーニ

1,100



1,100



1,100



PASTA FRESCA

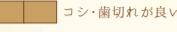
生パスタのご紹介

A
PASTA FRESCA
DAN-MEN
手作り

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



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



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>



タリオリーニ

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。



モツチリーニ

生麵でしか表現できない粘りを、小麦の主成分であるデンプン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。



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 fettuccine が語源。



リングイネ

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。複雑な食感があるでお米のような、弾力と粘りが味わえる。



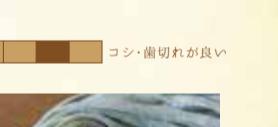
パッパルデッレ

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。



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



淡路島ほうれん草 タリアテッレ

イカスマタリオリーニ

バジルタリアテッレ



カネストリ



クレスティガーテ



トレッチエ



コンキリエ

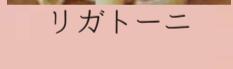
カザレッチエ



フジッリ



リッシェマファルディーネ



リガトーニ



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。



島 komugi

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。



キタッラ



リングイネ



リガトーニ

当店の価格は全て税込価格です。

Seasonal Menu

季節限定パスタメニュー

トマトソース

足赤海老のトマトソース バジル風味

【おすすめ生パスタ】O型パスタ・エッグ型パスタ・リッシュマフルディーネ

1,870



足赤海老のトマトソース バジル風味

Oil Sauce

三年とらふぐの塩こうじ漬け からすみ添え

【おすすめ生パスタ】スペゲッティ・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ

2,860



真だらの白子と白ネギのからすみ添え ゆず風味

真だらの白子と白ネギのからすみ添え ゆず風味

【おすすめ生パスタ】スペゲッティ・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ

1,870

ズワイガニと白ネギのビアンコ

【おすすめ生パスタ】スペゲッティ・エッグ型パスタ・カザレッチエ

1,870



かわはぎの肝ソースのパスタ

かわはぎの肝ソースのパスタ

【おすすめ生パスタ】スペゲッティ・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ

1,760

針イカの濃厚ソースのパスタ

【おすすめ生パスタ】スペゲッティ・O型パスタ・カザレッチエ

1,540



かわはぎの肝ソースのパスタ

ラグーソース

Ragoul Sauce

牛スネ肉のラグー デュクセル添え

【おすすめ生パスタ】キタッラ・フェットチーネ・カネストリ

1,980



淡路鶏と小蕪のラグー チーズ添え

淡路鶏と小蕪のラグー チーズ添え

【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

1,430

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

自家製スマート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

【おすすめ生パスタ】クレスティガーテ・パッパルデッレ・フレーグラ

1,210



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

生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

【おすすめ生パスタ】トロットトレ・タリオリーニ

1,210

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】**スペゲッティ**



季節限定 麺サルタントおすすめメニュー！ 真だらの白子と白ネギの 1,870 からすみ添え ゆずの香り 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】**スペゲッティ**

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タコと
由良産天然ワカメ 薫り高い七味
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】**スペゲッティ**



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】**スペゲッティ**

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匂
のきの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】**スペゲッティ**

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**