

# 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。



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



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



クレステリガーター



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。



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

## 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

## 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

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

## 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・クリステリガーター  
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】 キタツラ・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・ソーヴィニヨン	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・ロッソ	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	淡路島藻塩レモンスカッシュ	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
カップチャーノ(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*

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】 **O型パスタ**・エッグ型パスタ・リッシエマファルディーネ

白ハマグリのカリッコトマトパスタ

1,760

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・エッグ型パスタ・フジッリ



白ハマグリのカリッコトマトパスタ

## ● オイルソース

*Oil Sauce*

伝助穴子と白ネギのパスタ からすみ添え

1,980

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ

淡路島産のりと白子のパスタ

1,870

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ

桜鯛の塩こうじ漬けと筍のからすみ添え

1,650

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・O型パスタ・カザレツェ

あさりと季節の野菜のビアンコ

1,650

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ



淡路島産のりと白子のパスタ

## ● 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

淡路鶏と筍のラグー 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



淡路鶏と筍のラグー 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

いかなごとワカメのクリーム 温玉添え七味風味

1,760

【おすすめ生パスタ】 **リングイネ**・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ

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**・タリオリーニ



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

## ● ディナー限定

*Dinner Pasta*

季節限定のスペシャル生パスタを使用した、ディナー限定メニュー

淡路島サクラマスのお刺身パスタ

1,650

【おすすめ生パスタ】 **さくらタリアテッレ**



淡路島サクラマスのお刺身パスタ



# 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！ 伝助穴子と白ネギの Pasta 1,980 からすみ添え

レア食材となりつつある伝助穴子を是非お試しください！  
脂がのって美味しい！

【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**



#### 白ハマグリとガーリックパスタ

1,870

春からブリッとふくらむハマグリの身がたまりません。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**

### オイルソース *Oil Sauce*



#### 淡路島産のりと 白子のパスタ

1,870

生のりの風味を存分に味わっていただくパスタです。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**



#### あさりと季節の野菜のピアンコ

1,650

あさりのダシをしっかり効かせたシンプルなパスタです。

【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**

### ラグーソース *Ragu Sauce*



#### 淡路鶏と筍のラグー チーズ添え

1,430

淡路鶏の出汁の効いたソースを筍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**



#### 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**