

COURSE MENU

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。

※全てのコースに、本日のスープ・自家製フォカッチャ・特製デザート・食後の飲み物(紅茶orコーヒー)が付きます。

☆Dan-Men パスタコース

Piccolo

(軽めのコース)

前菜 2 皿

- ・冷たいオードブル
- ・温かいオードブル

パスタ 3 皿

- ・魚介・ラグー
- +1 皿 (全3皿)

3,300-

Popular

(人気のコース)

前菜 2 皿

- ・冷たいオードブル
- ・温かいオードブル

パスタ 5 種

- ・魚介・ラグー
- +3 皿 (全5皿)

5,500-

Special

その日の新鮮素材をふんだんに使用した、

シェフのおまかせコース

(2日前までの要予約) ¥11,000 ~

☆Dan-Men コース

Pesce

(魚のコース)

前菜 3 皿

- ・地魚のカルパッチョ
- ・季節のオードブル
- ・温かいオードブル

パスタ 2 皿

(魚介・ラグー)

メインの魚料理

※お肉希望 +500 ~

4,950-

Complete

(フルコース)

前菜 3 皿

- ・地魚のカルパッチョ
- ・季節のオードブル
- ・温かいオードブル

パスタ 2 皿

(魚介・ラグー)

魚料理

肉料理

6,600-

<DINNER MENU>

ディナーメニュー

① 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。

Anti Pasto 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
とろーりモッツアレラのバゲットサンド 420

Soup of the day
本日のスープ 480

① 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)

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アレラのカプレーゼ 1,100

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

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

① Homemade bacon and potato
自家製ベーコンとポテト 550

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

Secondo Piatto メイン料理

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

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~

① 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



とろーりモッツアレラのバゲットサンド



淡路島産トマトと北海道産モッツアレラのカプレーゼ



本日の鮮魚のカルパッチョ



鶏セセリ肉のアヒージョ



淡路島ゴールデンポークのソーセージ



淡路島ポークのロースト



※画像はイメージです。



パスタメニュー
PASTA MENU

PASTA FRESCA

生パスタのご紹介



生パスタはオンラインからも購入可能です。
お会計時のレシートにお得な情報が！
チェックしてね！

● トマトソース

Tomato Sauce

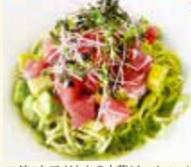
- ★ **海の幸のペスカトーレ** 1,950
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・O型パスタ・フジッリ
- ② **淡路島フレッシュトマトのパスタ** 1,850
【おすすめ生パスタ】 エッグ型パスタ・タリアテッレ・カネストリ
- ★ **地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味** 1,320
【おすすめ生パスタ】 リングイネ・トロットレ・コンキリエ
- ④ **真鯛の軽イトマトソース 大葉添え** 1,280
【おすすめ生パスタ】 リングイネ・タリアオリニ
- ⑤ **アマトリチャーナ** 1,210
【おすすめ生パスタ】 エッグ型パスタ・モッチリーニ・フジッリ



海の幸のペスカトーレ



地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味



マグロとアボカドの大葉ジェノベーゼ

● オイルソース

Oil Sauce

- ★ **マグロとアボカドの大葉ジェノベーゼ** 1,650
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・タリアオリニ・フジッリ
- 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・イカスマタリオリニ・カザレツェ
- ⑧ **イカスミ** 1,320
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・イカスマタリオリニ・フレグラ
- 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



ペペロンチーノ

● ラグーソース

Ragout Sauce

- ⑩ **淡路島ポークと季節の野菜のラグー チーズ添え 燻製バター風味** 1,540
【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** 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
- 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



とろとろ牛スジ肉のラグー チーズ添え 七味風味



ボロネーゼ

● クリームソース・チーズソース

Cream Sauce or Cheese Sauce

- ★ **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
- 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・リッシエマファルディーネ・タリアオリニ
- 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・リッシエマファルディーネ・カネストリ
- 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
- 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



エビクリーム



ベーコンとしめじのわさびクリーム



カーチョエペペ

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。
【おすすめ料理】① ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩



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。
【おすすめ料理】② ⑪ ⑫ ⑬

Long Pasta / ロングパスタ

<弾力+コシ>



タリアオリニ
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。
【おすすめ料理】④ ⑭ ⑮



フェットチーネ
弾力・モチモチ感が強い幅8~10mmの幅広種。「リボン」を意味する fettucce が語源。
【おすすめ料理】⑫ ⑯ ⑰



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。
【おすすめ料理】⑫ ⑯ ⑰



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。
【おすすめ料理】⑱

<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。
【おすすめ料理】⑮ ⑯



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。
【おすすめ料理】⑫ ⑮ ⑰ ⑱ ⑲



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。
【おすすめ料理】⑳ ㉑ ㉒



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。
【おすすめ料理】㉓ ㉔

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
【おすすめ料理】⑳ ㉕ ㉖



イカスマタリオリニ
【おすすめ料理】㉗ ㉘



【夏季限定】
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
【おすすめ料理】⑫ ⑮ ⑯



クレストリガーター
【おすすめ料理】⑫



トレツェ
【おすすめ料理】



トロットレ
【おすすめ料理】⑳



カザレツェ
【おすすめ料理】㉑



フジッリ
【おすすめ料理】① ⑤ ⑥ ⑧



コンキリエ
【おすすめ料理】③ ⑬ ⑭



リッシエマファルディーネ
【おすすめ料理】⑭ ⑮



リガトーニ
【おすすめ料理】⑱ ㉔ ㉕

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。

SEASONAL MENU

● トマトソース

Tomato Sauce

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



シチリアーナ

白ハマグリのがーリックトマトパスタ 1,760

春からブリッとふくらむハマグリがたまりません。
【おすすめ生パスタ】 **スマゲッティ**・エッグ型パスタ・フジッリ

● オイルソース

Oil Sauce

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**・タリアオーリーニ・イカスマタリオーリーニ



鱈の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り

淡路島産鱈ときゅうりの梅肉ソースパスタ 1,760

淡路島名物の鱈を軽く炙り、梅のソースでさっぱりと仕上げました。
【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリアオーリーニ・イカスマタリオーリーニ



淡路島産鱈ときゅうりの梅肉ソースパスタ

合鴨とじゃがいものジェノベーゼ 1,650

低温調理で火を通した鴨肉を、風味豊かな大葉でジェノベーゼに。
【おすすめ生パスタ】 **タリアテッレ**・O型パスタ・トロットレ



釜揚げしらすと島野菜のペペロンチーノ

針イカとオクラのすだち風味 イクラ添え 1,540

イカとオクラの絶妙な組み合わせをすだちで。夏らしい一品です。
【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリアオーリーニ・カザレッチェ



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

● 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】 **カタッラ**・フェットチーネ・カネストリ



牛スネ肉のラグー デュクセル添え

淡路鶏のラグーグリーンカレー仕立て チーズ添え 1,540

夏だ！カレーだ！グリーンカレー！！
【おすすめ生パスタ】 **タリアテッレ**・スパゲッティ・カネストリ

● クリームソース・チーズソース

Cream Sauce or Cheese Sauce

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・フレエグラ



生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

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さ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**・タリアオーリーニ

● デイナー限定

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

【使用生パスタ】 **全卵#18**

針イカの冷製パスタ レモン風味 1,650

旬の針イカのねっとりとした食感、甘味、旨味を味わえる冷製パスタです。



針イカの冷製パスタ レモン風味

【使用生パスタ】 **唐辛子タリアオーリーニ**

猪豚バラ肉と夏野菜のペペロンチーノ(唐辛子麺) 1,650

夏野菜を使用したペペロンチーノは麺に練られた唐辛子をアクセントに。



猪豚バラ肉と夏野菜のペペロンチーノ

DRINK



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	550	3,300
RED リーゾラ・デイ・プロフーミ・ロッソ	380	2,750
WHITE テッレ デル バローロ	8,800	
RED WHITE モンカロ	2,750	
RED テッ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		
カシスソーダ	450	カシスウーロン	450
カシスオレンジ	450	ピーチソーダ	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	淡路島藻塩レモンスカッシュ	550
カップチーノ(ホット)	550	島サイダー「アイラブネ」	660
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		