

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>

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。

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

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)

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

④ 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

Roasted Awaji pork

④ 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~

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ンナコッタ

550

Today's dessert

本日のデザート

550



※画像はイメージです。



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



パスタメニュー

PASTA MENU

● トマトソース

Tomato Sauce

Pescatore
★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
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

Local octopus and seaweed tomato, Shichimi flavor
★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

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

Tuna and avocado perilla genovese
★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



マグロとアボカドの大葉ジェノベーゼ

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・イカスマタリオリニ・カザレツチェ



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
⑩淡路島ポークと季節の野菜のラグー チーズ添え 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

Beef tendon ragout sauce with cheese, Shichimi flavor
★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

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・リッシエマファルディーネ・カネストリ



ベーコンとしめじのわさびクリーム

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



カーチョエペベ

Carcho Epepe
⑰カーチョエペベ 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

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!

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 ⑪



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 ⑬ ⑭

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 ⑤ ⑬



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。

【おすすめ料理】⑫ ⑮ 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 ⑬ ⑮



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】⑦

＜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】⑤ ⑮



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】② ⑤ ⑩ ⑪ ⑫



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】③ ④ ⑭



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】① ⑦

Color Pasta / カラーパスタ

(練り込みパスタ)



淡路島ほうれん草
タリアテッレ

【おすすめ料理】⑩ ⑬ ⑮



イカスマタリオリニ

【おすすめ料理】⑦ ⑧

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】② ⑤ ⑮



クレステリガーテ

【おすすめ料理】⑫



トレツチェ

【おすすめ料理】



トロットレ

【おすすめ料理】③



カザレツチェ

【おすすめ料理】⑦



フジッリ

【おすすめ料理】① ⑤ ⑥ ⑨



コンキリエ

【おすすめ料理】③ ⑮ ⑮



リッシエマファルディーネ

【おすすめ料理】⑬ ⑮



リガトーニ

【おすすめ料理】⑩ ⑫ ⑰

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。

季節限定パスタメニュー

SEASONAL MENU

● トマトソース

Tomato Sauce

シチリアーナ

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

1,430



シチリアーナ

● オイルソース

Oil Sauce

鯖の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り

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】 **スパゲッティ**・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ

1,870



鯖の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り

淡路島産鰯ときゅうりの梅肉ソースパスタ

淡路島名物の鰯を軽く炙り、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**・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ

1,760



淡路島産鰯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

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

1,650



合鴨とじゃがいものジェノベーゼ

● クリームソース・チーズソース

Cream Sauce or Cheese Sauce

生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

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**・タリオリーニ

1,210



生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

※画像はイメージです。



LUNCH



WEEKDAY 11:00~14:30(L.O)
SATURDAYS 11:00~15:00(L.O)
SUNDAYS AND HOLIDAYS



Lunch Set

お好みのパスタに、追加できるお得なセットです。

★パスタは単品でもご注文いただけます。

《Aセット》+ サラダ・スープ

※平日限定 / 島内の方無料

注文される際、島内在住と証明できるものを提示ください
+220yen

《Bセット》+ DXサラダ・スープ

DXサラダ (生ハム・モッツアレラチーズ・エビ柚子風味・鶏肉ごま合せ・人参オレンジ煮・バナナ)
+320yen

《Cセット》+ サラダ・スープ・ドリンク

ドリンクは下記ランチドリンクメニューからお選びください
+485yen

※ドリンクは全て食前になります。

シェフの手作りフォカッチャ +275

モッツアレラバケットサンド +440

— 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

— Lunch Drink —

ランチドリンク

アイステイー / アイスコーヒー

ブラッディーオレンジジュース

マンダリンオレンジジュース

アサヒビール +220yen

赤ワイン・白ワイン +260yen