

LUNCH



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



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

— Drink and Dessert Set —

ドリンク・デザートセット

+550yen

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

デザート +385

— 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

ホットコーヒー / アイスコーヒー

ホットティー / アイスティー

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

淡路島産レモンスカッシュ +110yen

アサヒビール +275yen

赤ワイン・白ワイン +385yen

その他のドリンクもごございます。
スタッフにお尋ね下さい。
(別途料金がかかります。)

PASTA FRESCA
DAN-MEN
dal 1909



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

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

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・タリオリーニ

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

Skipjack Perilla Genovese
★戻りカツオ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・タリオリーニ・フジッリ



戻りカツオ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・イカスマタリオリーニ・カザレツチェ



ペペロンチーノ

Squid ink pasta
⑧イカスミ 1,320
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・イカスマタリオリーニ・フレーグラ

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
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
★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
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・リッシマファルディーネ・タリオリーニ



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

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。生パスタを食べ慣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。
【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の幅広麺。「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】⑭

<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 ⑥



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 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】③ ④ ⑪



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)



ほうれん草
タリアテッレ
【おすすめ料理】⑩ ⑮ ⑯



イカスマタリオリーニ
【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 ⑮ ⑯



クレステリガテー
【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 ⑧



コンキリエ
【おすすめ料理】③ ⑮ ⑯



リッシマファルディーネ
【おすすめ料理】⑭ ⑰



リガトーニ
【おすすめ料理】⑩ ⑱ ⑲

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

SEASONAL MENU

● トマトソース

Tomato Sauce

太刀魚と秋茄子のトマトソース 1,580
香ばしく焼いた太刀魚を旬の秋ナスで合わせました
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・O型パスタ・フジッリ



太刀魚と秋茄子のトマトソース

小ダコのPUTTANESCA 1,580
柔らかく火を入れたタコとオリーブ、ケーパーでさっぱりとトマトで
【おすすめ生パスタ】 エッグ型パスタ・O型パスタ・スパゲッティ

● 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・タリオリーニ・イカスミタリオリーニ



鱈の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り

淡路島産鱧ときのこのオイル からすみ添え 1,760
秋になり脂の乗った鱧ときのこの香りを楽しめる一品です
【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

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】 タリアッテッレ・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

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てふっくらと仕上げ、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

秋イカとレタスのからすみ添え 1,480
濃厚な旨味の秋イカをシンプルにからすみで
【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



秋イカとレタスのからすみ添え

● 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】 キタッラ・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

淡路鶏とキノコのラグー チーズ添え 1,580
やわらかく煮込んだ淡路鶏にこんがり焼いた鶏モモ肉 ダブルの食感が味わえる一皿です
【おすすめ生パスタ】 タリアッテッレ・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

淡路島ポークのソーセージとフォアグラのクリーム 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・キタッラ・カネストリ



淡路島ポークのソーセージとフォアグラのクリーム

自家製スモークサーモンとほうれん草のクリーム 1,870
自家製で燻製したサーモンとクリームの相性は抜群です
【おすすめ生パスタ】 モッチリーニ・タリアッテッレ・ほうれん草タリアッテッレ

クワトロチーズのクリームパスタ 1,210
4種のチーズ(バルミジャーノ・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せ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

● 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

【使用生パスタ】 かぼちゃタリアッテッレ
海の幸のかぼちゃクリーム すだち風味
たっぷりの魚介をクリームにし、かぼちゃの香るタリアッテッレで



海の幸のかぼちゃクリーム すだち風味

1,980

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トロ	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	カンパリオソーダー	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・ロツソ	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		