

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)

3300-

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)

5500-

★Special コース

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 ~

4950-

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

6600-



※画像はイメージです。

DRINKS



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

Beer ビール

プレミアムモルツ	550	モレッティ(イタリアビール)	700
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	ディタソーダ	550
カシスウーロン	550	ディタアップル	660
カシスオレンジ	550	ディタグレープ	660
カシスグレープ	660	カンパリソーダー	550
コークハイ	550	カンパリオレンジ	550
		ハイボール	550

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 Alcoholic 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	淡路島藻塩レモンスカッシュ	550
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	島サイダー「アイラブネ」	660
カップチーノ(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

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

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・タリオリーニ・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・イカスマタリオリーニ・カザレツェ



ペペロンチーノ

Squid ink pasta
⑧ イカスマミ 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 燻製バター風味 1,540
【おすすめ生パスタ】 エッグ型パスタ・ほうれん草タリアッテッレ・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・タリアッテッレ



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・クレ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】 タリアッテッレ・パッパルデッレ・ほうれん草タリアッテッレ・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・リッシエマファルディーネ・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・ほうれん草タリアッテッレ・リッシエマファルディーネ・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・タリアッテッレ・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】 キタッラ・フェットチーネ・リガトーニ

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・タリアッテッレ・カネストリ



シチリアーナ

● 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・イカスマタリオリーニ



鱈の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り

淡路島産鰹ときゅうりの梅肉ソースパスタ 1,760
淡路島名物の鰹を軽く炙り、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・イカスマタリオリーニ



淡路島産鰹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、風味豊かなバジルでジェノベーゼに。
【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

● 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

● 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】 クレステリガーター・パッパルデッレ・フレーグラ



生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

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】 唐辛子タリオリーニ
猪豚バラ肉と夏野菜のペペロンチーノ (唐辛子麺)
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。

1,650



ディナーメニュー
DINNER MENU

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
- Soup of the day
本日のスープ 480

Antipasto Fredda アンティパストフレッド

- Pickled local vegetables
淡路島野菜のピクルス 400
- ④ Bagna cauda of fresh seasonal local vegetables
淡路島の新鮮野菜のバーニャカウダ 1,100
- Fresh fish carpaccio
鮮魚のカルパッチョ 1,100
- Awaji Island tomato & mozzarella Caprese
淡路島トマトと淡路島産モッツアレラのカプレーゼ 1,300
- A plate of assorted cheese
チーズ盛り合わせ 1,320~

Antipasto Caldo アンティパストカルド

- ④ Melted mozzarella baguette sand
とろーりモッツアレラのバゲットサンド 450
- Local fish or octopus herb bread baked
地魚or地タコ香草パン粉焼き 580
- Ajillo with Awaji Island shirasu & tomato
淡路島しらすとトマトのアヒージョ 580
- Ajillo with chicken fillet
鶏のセセリと季節野菜のアヒージョ 1,060
- ④ Ajillo with shrimp and seasonal vegetables
海老と季節野菜のアヒージョ 1,060
- 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&ポテト 680
- ④ Truffle potato
トリュフポテト 680

④ このマークはPASTA FRESCA DAN-MENのおすすめです

Secondo Piatto メイン料理

- ④ Roasted Awaji pork with orange gastric sauce
淡路島ポークの炭火のロースト
オレンジガストリックソース 1,280
- Sauteed Awaji chicken
淡路島鶏モモ肉のソテー 1,080
- Japanese beef tagliata
国産牛のタリアータ 3,850~



淡路島ポークの炭火ロースト



淡路島鶏モモ肉のソテー

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



淡路島の旬野菜を使用したシェフのきまぐれサラダ

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



2ヶ月に1回開催の Pasta 会

7種類(7皿)の生パスタで構成する Pasta コース
いろんな種類の生パスタと季節の食材を
たくさんの方に味わっていただきたい

2023
1時間/6部制
11:00~13:00 / 13:00~14:00
17:00~18:30 / 18:30~20:00
*5分前までには必ずお越しください。

予約 : 要予約。(空きがあれば当日も1名様からOKです。)

料金 : 3,500円

開催日 : 8月30日(水) 10月25日(水)
12月27日(水) 2月28日(水)



Facebook



PASTA FRESCA DAN-MEN



Twitter



淡路麺業株式会社【公式】
@awajimengyo



Instagram



生パスタなら淡路麺業【公式】
@awajimengyo_official



【直営店】
PASTA-FRESCA DAN-MEN
@danmen_awaji