

# 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

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  
★戻りガ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



戻りガ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・イカスマタリオリニ・カザレツチェ

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



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 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

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

Bolognese  
⑫ボロネーゼ 1,100  
【おすすめ生パスタ】 バッパルデッレ・フェットチーネ・エッグ型パスタ・クレステリガテーリガトーニ



ボロネーゼ

## ● クリームソース・チーズソース

Shrimp cream  
★エビクリーム 1,540  
【おすすめ生パスタ】 タリアテッレ・バッパルデッレ・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

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



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・バッパルデッレ・カネストリ

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



カーチョエペペ

# 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秋茄子で併せました。  
【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

小ダコのプッタネスカ 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・イカスマタリオリニ



鱈の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り

淡路島産鱈ときのこオイル からすみ添え 1,760  
秋になり脂の乗った鱈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・イカスマタリオリニ

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、風味豊かなバジルでジェノベーゼに。  
【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

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・タリオリーニ



秋イカとレタスのからすみ添え

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・イカスマタリオリニ

## ● 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

淡路鶏ときのこのラグー チーズ添え 1,580  
柔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・タリアテッレ・ほうれん草タリアテッレ

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】 クレステリガテー・バッパルデッレ・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

## ● ディナー限定

### Dinner Pasta

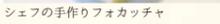
季節限定のスペシャル生パスタを使用した、ディナー限定メニュー

【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テッレで。  
1,980



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 (ハーフ 680)	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ァレラのカプレーゼ	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 とろーりモッツァ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 (ハーフ 680)	1,060	
④ Ajillo with shrimp and seasonal vegetables 海老と季節野菜のアヒージョ (ハーフ 680)	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 gastic 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~	

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	

**Festival Pasta Fresca**

2ヶ月に1回の  
パスタ会  
2023  
1時間/6部制

11:00~13:00~14:00~  
17:00~18:30~20:00~  
\*5分前までには必ずお越しください。

2ヶ月に1回開催のパスタ会  
7種類(7皿)の生パスタで構成するパスタコース  
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

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 : 10月25日(水) 12月27日(水)  
2月28日(水)

 Facebook	 X(Twitter)	 Instagram
 PASTA FRESCA DAN-MEN	 淡路麺業株式会社【公式】 @awajimengyo	 生パスタなら淡路麺業【公式】 @awajimengyo_official
		 【直営店】 PASTA-FRESCA DAN-MEN @danmen_awaji