

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真鱈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

Seasonal fresh fish sashimi pasta
★季節の鮮魚のお刺身パスタ 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



季節の鮮魚のお刺身パスタ

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・カザレッチェ



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】 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

● 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・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



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・バッパルデッレ・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

足赤海老のトマトソース バジル風味 1,870
しっかりした味と歯ごたえ抜群の淡路の海老 フレッシュグループ産の香り高いバジルと共に。
【おすすめ生パスタ】 O型パスタ・エッグ型パスタ・リッシマファルディーネ



合鴨肉のコンフィの軽いトマトソース

合鴨肉のコンフィの軽いトマトソース 1,650
やわらかく火を入れた鴨肉をきのことトマトで。
【おすすめ生パスタ】 タリオリーニ・エッグ型パスタ・カネストリ

● オイルソース

Oil Sauce

三年とらふぐの塩こうじ漬け からすみ添え 2,860
塩こうじで旨味を凝縮したとらふぐと、自家製からすみの風味で贅沢な一品。
【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



三年とらふぐの塩こうじ漬けからすみ添え

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



伝助穴子と白ネギのからすみ添え

伝助穴子と白ネギのからすみ添え 1,870
レア食材になりつつある伝助穴子をぜひお試しください。脂がのって美味しい！
【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

かわはぎの肝ソースのパスタ 1,760
かわはぎの肝と一緒に濃厚なパスタを楽しんで下さい。
【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



かわはぎの肝ソースのパスタ

針イカの濃厚ソースのパスタ 1,540
イカの旨味をふんたんに味わえる一品です。
【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】 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
淡路鶏の出汁の効いたソースを旬のきのここと味わってください。
【おすすめ生パスタ】 タリアテッレ・ほうれん草タリアテッレ・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パスタ 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パスタ

自家製スモークサーモンとほうれん草のクリームパスタ 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



広島産カキのペペ玉

広島産カキのペペ玉 1,650
カキの旨味をにんにくでしっかり味付けし、たまごでまろやかに。
【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

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】 黒胡椒タリアテッレ
淡路島ポークのソーセージとフォアグラのクリームパスタ
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。



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	
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 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



① 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	
① 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	
① Homemade bacon and potato 自家製ベーコン&ポテト	680	
① Truffle potato トリュフポテト	680	

① このマークはPASTA FRESCA DAN-MENのおすすめです

Secondo Piatto メイン料理

① 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~	

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 : 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