

# 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  
+280yen

《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) +380yen

《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 +550yen

### — 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

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

プレミアムモルツ +320yen

赤ワイン・白ワイン +390yen

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

## トマトソース

### Tomato Sauce

Pescatore  
★海の幸のペスカトーレ 1,960  
【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 1,860  
【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



淡路島フレッシュトマトのパスタ

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 1,330  
【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 1,290  
【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 1,220  
【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 1,660  
【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 1,390  
【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・カザレッチェ



ペペロンチーノ

Squid ink pasta  
⑧イカスミ 1,330  
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・イカスマタリオリニ・フレーグラ

Peperoncino  
⑨ペペロンチーノ 960  
【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 1,550  
【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 1,440  
【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 1,110  
【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・クレステリガータリガトーニ

## クリームソース・チーズソース

Shrimp cream  
★エビクリーム 1,550  
【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 1,390  
【おすすめ生パスタ】 リングイネ・コンキリエ・リッシェマファルディーネ・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 1,330  
【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・リッシェマファルディーネ・カネストリ

Homemade bacon carbonara  
⑯自家製ベーコンカルボナーラ 1,220  
【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 1,160  
【おすすめ生パスタ】 キタッラ・フェットチーネ・リガトーニ

このマークのついた料理はナッツが含まれています。

# 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 1,880  
しっかりと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・リッシェマファルディーネ



足赤海老のトマトソース バジル風味

ボンゴレロッソ 1,660  
シンプルにアサリをトマトで。  
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・エッグ型パスタ・フジッリ



いかなごと筍のトマトソース

いかなごと筍のトマトソース 1,660  
仕上げにワカメのパウダーをふりかけ、海の香りをふんだんに。  
【おすすめ生パスタ】 タリオリーニ・イカスマタリオリニ・コンキリエ

## オイルソース

### Oil Sauce

オマール海老と季節野菜のペペロンチーノ 2,110  
オマールの旨味を存分に味わえる一皿です。  
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・エッグ型パスタ・フジッリ



淡路島産のりと白子のパスタ

淡路島産のりと白子のパスタ 1,880  
生のりの風味を存分に味わっていただくパスタです。  
【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

ハマグリチーズ添え レモン風味 1,770  
ハマグリ旨味、バターチーズのkokoroをレモンでさっぱりと。  
【おすすめ生パスタ】 エッグ型パスタ・スパゲッティ・フジッリ



桜鯛の塩こうじ漬けと筍のからすみ添え

桜鯛の塩こうじ漬けと筍のからすみ添え 1,660  
旨味を増した鯛を軽く炙り、歯ごたえの良い筍と共にオイルで仕上げました。  
【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

## ラグーソース

### Ragout Sauce

牛スネ肉のラグー デュクセル添え 1,990  
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

淡路鶏と筍のラグー チーズ添え 1,560  
淡路鶏の出汁の効いたソースを旬の筍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

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 1,990  
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

いかなごとワカメのクリーム 温玉添え七味風味 1,770  
旬のいかなごとを温玉でからめてマイルドなパスタに仕上げました。  
【おすすめ生パスタ】 リングイネ・タリオリーニ・イカスマタリオリニ

クワトロチーズのクリームパスタ 1,330  
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・バッパルデッレ・フレーグラ



生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ 1,330  
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】 さくらタリアテッレ  
淡路島サクラマスのお刺身パスタ  
淡路島福良産のサクラマスは春の定番食材！お刺身風パスタで。  
1,660



# 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コ	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	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
ジンジャーエール	380
ウーロン茶	380
コーヒー(アイス or ホット)	490
エスプレッソ(ホット)	550
カフェラテ(アイス or ホット)	550
カップチーノ(ホット)	550
マンダリンオレンジ100%	550
ブラッディオレンジ100%	550
混濁 信州りんごジュース100%	550
淡路島藻塩レモンスカッシュ	550
淡路島レモンスカッシュ[自家製]	550
イタリアンソーダ ガッゾーサ	650
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

2ヶ月に1回の  
パスタ会  
2024  
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  
いろいろ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** : 4月24日(水)・6月26日(水)  
8月28日(水)・10月23日(水)

Facebook

PASTA FRESCA DAN-MEN

X (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



※画像はイメージです。