

DINNER 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。

※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。 **4,980-**

④ Dan-Men パスタコース ★★★★★

前菜2皿 × パスタ5皿

Dan-Men コース

前菜3皿 × パスタ2皿 × メイン(魚料理)
※お肉に変更 +500 ~

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



シェフの手作りフォカッチャ

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

410



淡路島野菜のピクルス

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



本日の鮮魚のカルパッチョ

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



淡路島産トマトと淡路島産モッツァレラのカプレーゼ

A plate of assorted cheese
チーズ盛り合わせ

1,320~

④ Verdura Set 淡路島産サラダのセット

Fresh salad & soup
サラダ&スープ

390



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 860

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

1,100yen

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



とろーりモッツァレラのバゲットサンド

Local fish or octopus herb bread baked
地魚or地タコ香草パン粉焼き 580



地魚 or 地タコ香草パン粉焼き

Ajillo with Awaji Island shirasu & tomato
淡路島しらすとトマトのアヒージョ 590



鶏セリ肉のアヒージョ

Ajillo with chicken fillet
鶏のセリと季節野菜のアヒージョ 1,070

④ Ajillo with shrimp and seasonal vegetables
海老と季節野菜のアヒージョ 1,070



淡路島ゴールデンポークのソーセージ

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 690



自家製ベーコン&ポテト

④ Truffle flavored potato
トリュフ風味ポテト 690

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



淡路島ポークの炭火ロースト

Sauteed Awaji chicken
淡路島鶏モモ肉のソテー 1,080



淡路島鶏モモ肉のソテー

Japanese beef tagliata
国産牛のタリアータ 3,850~

Dolce デザート

Basque Style Cheese Cake
バスクチーズケーキ

M 800
S 550



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

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

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・タリアオリニ・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・イカスミタリオリニ・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・イカスミタリオリニ・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 1,550
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 1,440
【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 1,550
【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・リッシマファルディーネ・タリアオリニ



ベーコンとしめじのわさびクリーム

Bacon and shimeji mashroom 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・リッシマファルディーネ・カネストリ



カーチョエペペ

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

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



足赤海老のトマトソース バジル風味

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・イカスミタリオリニ・コンキリエ



いかなごと筍のトマトソース

● 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



淡路島産生りのりと白子のパスタ

淡路島産生りのりと白子のパスタ 1,880
生りのり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・タリアオリニ・イカスミタリオリニ



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

● クリームソース・チーズソース

Cream Sauce or Cheese Sauce

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・タリアオリニ・イカスミタリオリニ



いかなごとワカメのクリーム 温玉添え 七味風味

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



※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 : 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。