

# 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 (ハーフ 700) 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アレラのカプレーゼ

1,300



淡路島産トマトと淡路島産モッツアレラのカプレーゼ

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  
とろーりモッツアレラのバゲットサンド 450



とろーりモッツア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

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



地魚 or 地タコ香草パン粉焼き

Ajillo with chicken fillet  
鶏のセセリと季節野菜のアヒージョ 1,070  
(ハーフ 700)



鶏セセリ肉のアヒージョ

④ Ajillo with shrimp and seasonal vegetables  
海老と季節野菜のアヒージョ 1,070  
(ハーフ 700)



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

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



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

Tuna and abocado with perilla pesto  
★マグロとアボカドの大葉ジェノベーゼ 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



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 1,390  
【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・フレグーラ

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

Red leg shrimp tomato sauce, basil flavor  
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・リッシマファルディーネ



足赤海老のトマトソース バジル風味

Siciliana  
シチリアーナ 1,440  
茄子とペ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・タリアテッレ・カネストリ

## オイルソース

Oil Sauce

Spanish mackerel milt and white spring onion with dried mullet roe, scented with inflorescence shiso  
鯖の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り 1,880  
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



鯖の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り

Awajishima Sea eel and Cucumber with Plum Sauce  
淡路島産鰻ときゅうりの梅肉ソースパスタ 1,770  
淡路島名物の鰻を軽く炙り、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・イカスマタリオリニ



淡路島産鰻ときゅうりの梅肉ソースパスタ

Wild duck and potato pesto  
合鴨とじゃがいものジェノベーゼ 1,660  
低温調理で火を通した鴨肉を、風味豊かな大葉でジェノベーゼに。  
【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

Squid and okra with salmon roe citrus Sudachi flavor  
針イカとオクラのすだち風味 イクラ添え 1,550  
イカとオクラの絶妙な組み合わせをすだちで。夏らしい一品です。  
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・タリオリーニ・カザレッチェ

Boiled whitebait and island vegetable peperoncino  
釜揚げしらすと島野菜のペペロンチーノ 1,550  
淡路産しらすを釜揚げでふっくらと仕上げ、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

## ラグーソース

Ragout Sauce

Beef shank ragout with duxelles  
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

Awaji chicken and summer vegetable ragout with cheese  
淡路鶏と夏野菜のラグー チーズ添え 1,550  
淡路鶏の出汁の効いたソースを旬の野菜と味わってください。  
【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

Quattro cheese cream pasta  
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】 クレステリガテー・バッパルデッレ・フレグーラ



生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

Prosciutto and potato cheese sauce  
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】 バジルトリアテッレ  
Anchovy tomato pasta made with special tomatoes  
こだわりのトマトのアンチョビトマトパスタ  
淡路島の厳選した甘味たっぷりのトマトとアンチョビの風味をバジル香るタリアテッレと共に  
1,860



# DRINKS



## Champagne シャンパン

Chandon Brut シャンドン・ブリュット	660	4,400
Chandon Rose シャンドン・ロゼ	880	5,500

## Beer ビール

Premium Malt's プレミアムモルツ	550	Moretti (Italian Beer) モレッティ (イタリアビール)	700
Awaji Island Beer Island Lemon 淡路島ビール・島レモン	660		

## Cocktail カクテル

Limoncello made with Awaji Island lemons 淡路島産レモンのレモンチェッコ	550		
Mimosa (Champagne and Orange juice) ミモザ (シャンパン・オレンジジュース)	550		
Kir Royal (Champagne and Cassis) キールロワイヤル (シャンパン・カシス)	550		
Kir (White wine and Cassis) キール (白ワイン・カシス)	550		
Operator (White wine and Ginger ale) オペレーター (白ワイン・ジンジャーエール)	550		
Kitty (Red wine and Ginger ale) キティ (赤ワイン・ジンジャーエール)	550		
Calimochi (Red wine and Coke) カリモチョ (赤ワイン・コーラ)	550		
Cassis Soda カシスソーダー	550	Dita Soda ディタソーダー	550
Cassis Oolong カシスウーロン	550	Dita Apple ディタアップル	660
Cassis Orange カシスオレンジ	550	Campari Soda カンパリスソーダー	550
Coke Highball コークハイ	550	Campari Orange カンパリオレンジ	550
		Highball ハイボール	550

## Sake Shochu 日本酒・焼酎

Cold sake 冷酒 (千年一)	880
Barley shochu (on the rocks / with water / with soda) 麦焼酎 (ロック or 水割り or ソーダ割り)	490
Shochu (on the rocks / with water / with soda) 芋焼酎 (ロック or 水割り or ソーダ割り)	490
Plum wine (on the rocks / with water / with soda) 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

Carl Jung Sparkling Dry カールユング スパークリング ドライ	550	2,200
Carl Jung Sparkling Rose カールユング スパークリング ロゼ	550	2,200
Non-alcoholic wine (white or red) ノンアルコールワイン (白・赤)	440	1,980
non-alcoholic beer ノンアルコールビール	420	
Cassis Oolong カシスウーロン	450	
Cassis Soda カシスソーダー	450	
Peach Soda ピーチソーダー	450	
Cassis Orange カシスオレンジ	450	
Peach Oolong ピーチウーロン	450	

## Soft Drink ソフトドリンク

Coke コーラ	380
Ginger ale ジンジャーエール	380
Oolong tea ウーロン茶	380
Coffee (Hot or Ice) コーヒー (アイス or ホット)	490
Espresso (Hot) エスプレッソ (ホット)	550
Cafe latte (Hot or Ice) カフェラテ (アイス or ホット)	550
Cappuccino (Hot) カプチーノ (ホット)	550
100% Mandarin Orange マンダリンオレンジ100%	550
100% Blood Orange ブラッディオレンジ100%	550
100% Apple juice 混濁 信州りんごジュース100%	550
Salty Lemon Squash 淡路島藻塩レモンスカッシュ	550
Homemade Lemon Squash 淡路島レモンスカッシュ [自家製]	550
Italian soda gazzosa イタリアンソーダ ガッゾーサ	650
Mlesna Tea Black Straight (Hot or Ice) ムレスナティーブラックストレート (アイス or ホット)	490
Mlesna Tea Hawaiian Berry (Hot or Ice) ムレスナティーハワイアンベリー (アイス or ホット)	490
Mlesna Tea Earl Grey Chocolate (Hot or Ice) ムレスナティーアールグレイショコラ (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)・12月18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

PASTA FRESCA DAN-MEN は、淡路麺業唯一の直営レストランです。DAN-MEN は淡路麺業の淡(だん)と麺(めん)を意味しており、『本当に美味しい生パスタ』を提供するために2015年12月にオープンしました。提供するこだわりの生パスタは隣接する製麺工場で作られています。

◇淡路麺業とは？

1909年創業、麺一筋116年目を迎える製麺会社です。「美味しいうどんやそば、ラーメンの主流は生麺なのに、なぜパスタは乾麺が主流なのか? 『本当に美味しい』を追求すればパスタもきっと生麺にたどり着くはず」と考え、2007年より生パスタの製造・販売を開始。100年を超える麺作りのノウハウを活かして製造する生パスタは、現在1日約3~5万食、全国約3,500店舗の飲食店にお届けしています。