

LUNCH



11:00~14:30(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 +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
※ドリンクは食前のみになります。

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

— 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 —

Cセットランチドリンク

アイスティー / アイスコーヒー

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

プレミアムモルツ +200yen

赤ワイン・白ワイン +220yen

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



①海の幸のペスカトーレ

Awajishima fresh tomato
②淡路島フレッシュトマト 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



②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



③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 perilla green shiso genoves
★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・タリアオリニ・フジッリ



④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・カザレツチェ



⑥ペペロンチーノ

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

Seasonal vegetable and Awajishima pork 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



⑪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



⑫ボロネーゼ

Bolognese
⑫ボロネーゼ 1,110
【おすすめ生パスタ】 パッパルデッレ・フェットチーネ・エッグ型パスタ・クレスティガータリガトーニ

● 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・パッパルデッレ・ほうれん草タリアテッレ・コンキリエ



⑬エビクリーム

Local octopus and seaweed cream sauce, Sansyo 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



⑮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

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・パッパルデッレ・カネストリ



⑰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

Siciliana
シチリアーナ 1,440
茄子とベ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



シチリアーナ

● オイルソース

Oil Sauce

Spanish mackerel milt and white spring onion with dried mullet roe, with Shiso
鱈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・タリアオリニ・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

Awajishima sea eel and cucumber plum sauce
淡路島産鱧ときゅうりの梅肉ソースパスタ 1,770
淡路島名物の鱧を軽く炙り、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・タリアオリニ・イカスマタリオリニ



淡路島産鱧ときゅうりの梅肉ソースパスタ

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・タリアオリニ

● ラグーソース

Ragout Sauce

Summer vegetable and Awaji chicken 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



淡路鶏と夏野菜のラグー チーズ添え

● クリームソース・チーズソース

Cream Sauce or Cheese Sauce

Quattro cheese cream
クワトロチーズクリーム 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】 クレスティガータ・パッパルデッレ・フレグラ



生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

Prosciutto and potato cheese sause
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・タリアオリニ

● デイナー限定

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】 唐辛子タリアオリニ
Boiled whitebait and island vegetable peperoncino
釜揚げしらすと島野菜のペペロンチーノ
麺に練られた韓国産唐辛子がペペロンチーノにアクセントを加えます。
1,550



※画像はイメージです。



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

The PREMIUM.MALT'S Pilsner Beer 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 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
Calimocha (Red wine and Coke) カリモーチョ (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	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
Wine (White or Red) ノンアルコールワイン (白・赤)	440	1,980
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	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) カッパチーノ (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/5部制
11:00~/13:00~
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。)
reservation needed

料金 : 3,500円

開催日 : 8/28(水)
10/23(水)・12/18(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。