

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-**
Including Soup,Focaccia,Desert,Drink(Tea or Coffe)

④ Dan-Men course meal パスタコース ★★★

前菜2皿 + パスタ5皿
Appetizer×2 Pasta plates×5

Dan-Men course meal コース

前菜3皿 + パスタ2皿 + ※お肉に変更 +500 ~
Appetizer×3 Pasta plates×2 メイン(魚料理)
Main(fish) ※meat +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

Local vegetables Pickled
淡路島野菜のピクルス

410



淡路島野菜のピクルス

④ Fresh seasonal local vegetables Bagna cauda
淡路島の新鮮野菜のバーニャカウダ **1,100**
(ハーフ 700)

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

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



鶏セセリ肉のアヒージョ

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

④ Shrimp and seasonal vegetables Ajillo
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 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 potats
自家製ベーコン&ポテト **690**



自家製ベーコン&ポテト

④ Truffle flavored potatos
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 set (choose two you like)
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



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, 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

Japanese sardine with Perilla baby leaf
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・タリアオリニ

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

ラグーソース / Ragout Sauce

Beef shank with duxelles
⑩牛スネ肉のラグー デュクセル添え 1,990
【おすすめ生パスタ】 キタッラ・フェットチーネ・カネストリ



⑩牛スネ肉のラグーデュクセル添え

Seasonal vegetable and Awajishima pork with cheese, smoked butter flavor
⑪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

Beef tendon 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



⑬ポロネーゼ

Bolognese
⑬ポロネーゼ 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
★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



⑭エビクリーム

Local octopus and seaweed, Sansyo flavor
⑮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・リッシエマファルディーネ・タリアオリニ

Bacon and shimeji mushroom Wasabi flavor
⑯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・リッシエマファルディーネ・カネストリ



⑯ベーコンとしめじのわさびクリーム

Quattro cheese
⑰クワトロチーズクリーム 1,330
【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

Prosciutto and potato
⑱生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ 1,330
【おすすめ生パスタ】 トロットレ・タリアオリニ



⑱生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

Homemade bacon carbonara
⑲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 e pepe
⑳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



⑳カーチョエペペ

このマークのついた料理はナッツが含まれています。

オイルソース / Oil Sauce

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

Squid ink
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



⑨ペペロンチーノ

季節限定パスタメニュー

SEASONAL MENU

トマトソース / Tomato Sauce

Tuna and eggplant
太刀魚と秋茄子のトマトソース 1,590
香ばしく焼いた太刀魚を秋茄子で併せました。
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・O型パスタ・フジッリ



太刀魚と秋茄子のトマトソース

Small octopus puttanesca
小ダコのプッタネスカ 1,580
柔らかく火を入れたタコとオリーブ、ケーパーでさっぱりとトマトで。
【おすすめ生パスタ】 エッグ型パスタ・O型パスタ・スパゲッティ

オイルソース / Oil Sauce

Spanish mackerel milt and white spring onion with dried mullet roe, with 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・タリアオリニ・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 mushroom with dried mullet roe
淡路島産鰻ときのこオイル からすみ添え 1,770
秋になり脂の乗った鰻ときのこの香りを楽しめる一品です。
【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

Bonito green shiso genoves
戻りカツオの大葉ジェノベーゼ 1,660
秋になり脂の乗った鰻ときのこの香りを楽しめる一品です。
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ・タリアオリニ・フジッリ



釜揚げしらすと島野菜のペペロンチーノ

Wild duck and potato genoves
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、風味豊かなバジルでジェノベーゼに。
【おすすめ生パスタ】 タリアテッレ・O型パスタ・トロットレ

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、秋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



秋イカとレタスのからすみ添え

Autumn squid and lettuce with dried mullet roe
秋イカとレタスのからすみ添え 1,490
濃厚な旨味の秋イカをシンプルにからすみで。
【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

ラグーソース / Ragout Sauce

Awaji chicken and mushroom with cheese
淡路鶏ときのこのラグー チーズ添え 1,590
柔らかく煮込んだ淡路鶏にこんがり焼いた鶏モモ肉 ダブルの食感が味わえる一皿です。
【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



淡路鶏ときのこのラグー チーズ添え

クリームソース・チーズソース / Cream Sauce or Cheese Sauce

Awajishima pork sausage and foie gras
淡路島ポークのソーセージとフォアグラのクリーム 1,990
フォアグラのまる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

Homemade smoked salmon and spinach
自家製スモークサーモンとほうれん草のクリーム 1,880
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

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】 かぼちゃタリアテッレ
Seafood pumpkin sudachi flavor
海の幸のかぼちゃクリーム すだち風味 1,990
たっぷりの魚介をクリームにし、かぼちゃの香るタリアテッレで。



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

Calimoch (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

Cassis Oolong
カシスウーロン 550

Cassis Orange
カシスオレンジ 550

Coke Highball
コークハイ 550

Dita Soda
ディタソーダー 550

Dita Apple
ディタアップル 660

Campari Soda
カンパリスソーダー 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~ / 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。)
reservation needed

料金 : 3,500円

開催日 : 10/23(水)・12/18(水)
2/26(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。

