

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



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】 Aリングイネ4.5・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
⑥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



⑥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
⑦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



⑦ポロネーゼ

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

Bolognese
⑨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



④エビクリーム

Local octopus and seaweed, Sansyo flavor
⑪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
⑫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



⑧ベーコンとしめじのわさびクリーム

Quattro cheese
⑬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
⑭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



⑩生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

Homemade bacon carbonara
⑮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
⑯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



⑨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
⑰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
⑱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
⑲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



⑧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
⑳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
㉑小ダコのプッタネスカ 1,590
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
㉒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 mushroom with dried mullet roe
㉓淡路島産鱧ときのこオイル からすみ添え 1,770
秋になり脂の乗った鱧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
㉔戻りカツオの大葉ジェノベーゼ 1,660
秋のカツオを大葉のソースでさっぱりと。
【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
㉕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
㉖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
㉗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
㉘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
㉙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
㉚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
㉛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		
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
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 Soda カシスソーダー	450	
Cassis Orange カシスオレンジ	450	
Cassis Oolong カシスウーロン	450	
Peach Soda ピーチソーダー	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 Pasta 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。

