

LUNCH



WEEKDAY 11:00~14:30(L.O)
SATURDAYS
SUNDAYS 11:00~15:00(L.O)
AND HOLIDAYS



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 set》+ サラダ・スープ +280yen
Salad・Soup

※平日は島内の方無料

注文される際、島内在住と証明できるものを提示ください。
+270円でドリンクがつきます。

ドリンクは、下記のCセットドリンクからお選びください。

《B/土日・祝日限定 set》+DXサラダ・スープ +380yen
Only SAT・SUN・Holiday DX Salad・Soup

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)

《C set》+ サラダ・スープ・ドリンク +550yen
Salad・Soup・Drink

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

— Drink and Dessert Set —

ドリンク・デザートセット

+550yen

シェフの手作りフォカッチャ +275

Homemade Focaccia

モッツアレラバケットサンド +440

Melted mozzarella baguette sand

デザート +385

Dessert

— 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

ホットコーヒー/アイスコーヒー

Hot Coffe/Ice Coffe

ホットティー/アイスティー

Hot Tea/Ice Tea

ブラッディーオレンジジュース

Bloody Orange Juice

マンダリンオレンジジュース

Mandarin Orange Juice

淡路島産レモンスカッシュ +110yen

Awaji Island Lemon Squash

プレミアムモルツ +220yen

The PREMIUM.MALT'S

赤ワイン・白ワイン +260yen

Wine (Red or White)

その他のドリンクもございます。
スタッフにお尋ね下さい。

(別途料金がかかります。)


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】 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



⑩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



⑬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



⑯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



⑰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



⑱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
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

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。

