

# LUNCH



WEEKDAY 11:00~14:30(L.O)  
SATURDAYS  
SUNDAYS AND HOLIDAYS 11:00~15:00(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 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  1,990  
【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



Awajishima fresh tomato  
②淡路島フレッシュトマト   1,880  
【おすすめ生パスタ】 **E**ッグ型パスタ・タリアテッレ・カネストリ




Local octopus and seaweed, Shichimi flavor  
★地ダコと由良産ワカメのトマト・七味風味 1,390  
【おすすめ生パスタ】 **R**リングイネ・トロットレ・コンキリエ





Japanese sardine with Perilla baby leaf  
④真鯛の軽イトマトソース 大葉添え 1,390  
【おすすめ生パスタ】 **R**リングイネ・タリアオリニ


Amatriciana  
⑤アマトリチャーナ  1,320  
【おすすめ生パスタ】 **E**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】 **K**キタラ・フェットチーネ・カネストリ





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 1,650  
【おすすめ生パスタ】 **E**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 1,580  
【おすすめ生パスタ】 **S**スパゲッティ・エッグ型パスタ・タリアテッレ 



Bolognese  
⑨ボロネーゼ  1,210  
【おすすめ生パスタ】 **B**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   1,580  
【おすすめ生パスタ】 **T**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




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  1,480  
【おすすめ生パスタ】 **R**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





Bacon and shimeji mushroom Wasabi flavor  
⑫ベーコンとしめじのわさびクリーム  1,440  
【おすすめ生パスタ】 **M**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

Quattro cheese  
⑬クワトロチーズクリーム  1,440  
【おすすめ生パスタ】 **C**クレステリガテー・パッパルデッレ・フレグラー



Prosciutto and potato  
⑭生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ  1,440  
【おすすめ生パスタ】 **T**トロットレ・タリアオリニ

Homemade bacon carbonara  
⑮自家製ベーコンカルボナーラ   1,320  
【おすすめ生パスタ】 **F**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








Carcho e pepe  
⑯カーチョエペペ  1,260  
【おすすめ生パスタ】 **K**キタラ・フェットチーネ・リガトーニ

## ディナーセット / Dinner Set

Fresh Salad & Soup  
サラダ&スープ +390



マークのついた料理は  卵、 乳、 えび、 くるみ、 落花生が含まれています。

## オイルソース / Oil Sauce

Local octopus peperoncino  
⑰地ダコのペペロンチーノ 1,430  
【おすすめ生パスタ】 **S**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 1,410  
【おすすめ生パスタ】 **S**スパゲッティ・イカスマタリオリニ・フレグラー

Peperoncino  
⑲ペペロンチーノ 990  
【おすすめ生パスタ】 **S**スパゲッティ・フジッリ


## 季節限定パスタメニュー

# SEASONAL MENU

## トマトソース / Tomato Sauce

Red-legged prawn basil flavor  
⑳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



Wild duck confit  
㉑合鴨肉のコンフィの軽イトマトソース  1,650  
やわらかく火を入れた鴨肉をきのこトマトで。  
【おすすめ生パスタ】 **T**タリアオリニ・エッグ型パスタ・カネストリ

## オイルソース / Oil Sauce

Cod 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】 **S**スパゲッティ・タリアオリニ・イカスマタリオリニ



Conger eel and white spring onion with dried mullet roe  
㉓伝助穴子と白ネギのからすみ添え 1,870  
レア食材になりつつある伝助穴子をぜひお試しください。脂がのって美味しい！  
【おすすめ生パスタ】 **S**スパゲッティ・タリアオリニ・イカスマタリオリニ

Filefish with liver sauce  
㉔かわはぎの肝ソースのパスタ 1,760  
かわはぎの肝と一緒に濃厚なパスタを楽しんで下さい。  
【おすすめ生パスタ】 **S**スパゲッティ・タリアオリニ・イカスマタリオリニ




Awajishima ebisu sea bream marinated in shio-koji with dried mullet roe  
㉕淡路島産えびす鯛の塩こうじ漬け からすみ添え 1,760  
旨味を増した鯛を軽く炙り、オイルで仕上げました。  
【おすすめ生パスタ】 **T**タリアテッレ・O型パスタ・トロットレ



Squid with rich sauce  
㉖針イカの濃厚ソースのパスタ 1,640  
イカの旨味をふんだんに味わえる一品です。  
【おすすめ生パスタ】 **S**スパゲッティ・O型パスタ・カザレッチェ



Seasonal fresh fish sashimi pasta  
㉗季節の鮮魚のお刺身パスタ 1,640  
淡路島の季節の鮮魚をお刺身仕立てに味付けし、しっかりと出汁で絡めた麺に合わせました。  
【おすすめ生パスタ】 **S**スパゲッティ・タリアオリニ・フジッリ

## 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品です。  
【おすすめ生パスタ】 **T**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

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  
フォアグラのまろ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】 **F**フェットチーネ・キタラ・カネストリ



Homemade smoked salmon and spinach  
⑳自家製スモークサーモンとほうれん草のクリーム  1,870  
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】 **M**モッチリーニ・タリアテッレ・ほうれん草タリアテッレ



Hiroshima oyster Peperoncino  
(Peperoncino is peperoncino covered with creamy egg.)  
⑳広島産カキのペペ玉   1,650  
カキの旨味をにんにくでしっかり味付けし、たまごでまろやかに。  
【おすすめ生パスタ】 **S**スパゲッティ・O型パスタ・カザレッチェ

## 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】 **黒胡椒タリアテッレ**  
Awajishima pork sausage and foie gras  
㉚淡路島ポークのソーセージとフォアグラのクリーム  
フォアグラのまろやかな風味にソーセージの旨味がアクセントです。    
1,990





# 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** : 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。

