

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 [要予約]

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

Bread & Soup ブレッド&スープ

Homemade Focaccia
シェフの手作りフォカッチャ  280



Soup of the day
本日のスープ  480


シェフの手作りフォカッチャ

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)



④ 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

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




④ このマークはPASTA FRESCA DAN-MENのおすすめです



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

Prosciutto and mascarpone baguette
生ハムマスカルポーネのバゲット    440

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 with seasonal vegetables tomato sauce
淡路島鶏モモ肉のソテー
季節の野菜のトマトソース 1,150






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ナナコッタ  550

Today's dessert
本日のデザート    550

PASTA MENU

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。

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



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 1,880
【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 1,390
【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真鯛の軽いつまみソース 大葉添え 1,390
【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 1,320
【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とろとろ牛スジ肉のラグーチーズ添え七味風味

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】 **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 1,580
【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



⑨ボロネーゼ

Bolognese
⑨ボロネーゼ 1,210
【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・クレステリガータ
リガトーニ

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

Shrimp
★エビクリーム 1,580
【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



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 1,480
【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

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】 **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



⑫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 1,440
【おすすめ生パスタ】 **クレステリガータ**・パッパルデッレ・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 1,440
【おすすめ生パスタ】 **トロットレ**・タリアオリニ



⑭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 1,320
【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



⑯カーチョエペペ

Carcho epepe
⑯カーチョエペペ 1,260
【おすすめ生パスタ】 **キタッラ**・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



サラダ&スープ

Fresh Salad & Soup & Melted mozzarella baguette sand
サラダ&スープ&モッツアレラバケット +590

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】 **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



⑰ペペロンチーノ

Squid ink
⑱イカスミ 1,410
【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 990
【おすすめ生パスタ】 **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

Sakura sea bream and arugula lemon flavor
⑳桜鯛とルッコラのトマト レモン風味 1,760
トマトソースにレモンの皮を加えることで強さを感じながらもさっぱりとした仕上がりに。
【おすすめ生パスタ】 **O型パスタ**・エッグ型パスタ・カネストリ



⑳いかなごと筍のトマトソース

Sand lance and bamboo shoots
㉑いかなごと筍のトマトソース 1,640
仕上げにワカメのパウダーをふりかけ、海の香りをふんだんに。
【おすすめ生パスタ】 **タリアオリニ**・イカスマタリオリニ・コンキリエ

Vongole rosso
㉒ボンゴレロッソ 1,620
シンプルにアサリをトマトで。
【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・エッグ型パスタ・フジッリ

オイルソース / Oil Sauce

Red-legged prawn with three kinds of herbs
㉓足赤海老と三種のハーブのオイル 1,880
タイム、バジル、エストラゴン、三種のハーブオイルを使用しエキゾチックな要素をいれて。
【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ**・タリアオリニ・クレステリガータ



㉓足赤海老と三種のハーブのオイル

Fresh fish milt and white spring onion with dried mullet roe and Shiso
㉔鮮魚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



㉔ハマグリとチーズのオイル レモン風味

Clam and cheese lemon flavor
㉕ハマグリとチーズのオイル レモン風味 1,740
ハマグリ旨味、バターチーズのkokをレモンでさっぱりと。
【おすすめ生パスタ】 **エッグ型パスタ**・スパゲッティ・フジッリ

Squid and seasonal vegetables Yuzu flavor
㉖針イカと季節野菜のオイル ゆず風味 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】 **スパゲッティ**・O型パスタ・カザレッチェ



㉖季節の鮮魚のお刺身パスタ(サクラマス)

Seasonal fresh fish sashimi pasta
㉗季節の鮮魚のお刺身パスタ(サクラマス) 1,660
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】 **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

Spring cabbage and lamb
㉘春キャベツと仔羊のラグー 1,820
島の野菜に仔羊を合わせることで、野菜の旨味に仔羊のワイルドさがスパイスに。
【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



㉘春キャベツと仔羊のラグー

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

Boiled sand lance and Wakame seaweed with egg yolk and, Shichimi flavor
㉙いかなごの釜揚げとワカメのクリーム濃厚卵の七味風味 1,720
旬のいかなごを濃厚卵でからめてマイルドなパスタに仕上げました。
【おすすめ生パスタ】 **リングイネ**・タリアオリニ・イカスマタリオリニ



㉙いかなごの釜揚げとワカメのクリーム濃厚卵の七味風味

Awaji chicken and bamboo shoots with cheese
⑳淡路鶏と筍のクリーム チーズ添え 1,680
淡路鶏の出汁の効いたソースを旬の筍と味わってください。
【おすすめ生パスタ】 **タリアテッレ**・ほうれん草タリアテッレ・カネストリ

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】 **さくらタリアテッレ**
Awajishima sakura trout sashimi pasta
㉚淡路島サクラマスのお刺身パスタ
淡路島福良産のサクラマスは春の定番食材！お刺身風パスタで。
1,660



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
2025
1時間/6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 : 4/23(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117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。

