

# 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)

## Dan-Men couse 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



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

① Fresh seasonal local vegetables Bagna cauda  
淡路島の新鮮野菜のバーニャカウダ

1,100



本日の鮮魚のカルパッチョ

Fresh fish Carpaccio  
鮮魚のカルパッチョ

1,100

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

## ① 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

マークのついた料理は 卵、乳、えび、小麦、落花生が含まれています。

## Antipasto Caldo アンティパストカルド

① 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

① Shrimp and seasonal vegetables Ajillo  
海老と季節野菜のアヒージョ

1,070



Awaji Golden Pork Sausage  
淡路島ゴールデンポークのソーセージ

750

淡路島ゴールデンポークのソーセージ

① 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

① Truffle flavored potatos  
トリュフ風味ポテト

690

## Secondo Piatto メイン料理

① 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



① このマークはPASTA FRESCA DAN-MENのおすすめです



# 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** ・ スバゲッティ ・ 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

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牛スネ肉のラグー デュクセル添え

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】 **スバゲッティ** ・ エッグ型パスタ ・ タリアテッレ 



⑧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 ・ クレステリガーテ  
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 ・ リッシエマファルディーネ ・ タリオリーニ



⑫ベーコンとしめじのわさびクリーム

Bacon and shimeji mashroom 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 ・ リッシエマファルディーネ  
カネストリ



⑮自家製ベーコンカルボナーラ

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 e pepe  
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

## ● デイナーセット / 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

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】 **スバゲッティ** ・ O型パスタ ・ イカスマタリオリーニ ・ カザレッチェ



⑱ペペロンチーノ

Squid ink  
⑱ イカスミ 1,410  
【おすすめ生パスタ】 **スバゲッティ** ・ イカスマタリオリーニ ・ フレーグラ

Peperoncino  
⑲ ペペロンチーノ 990  
【おすすめ生パスタ】 **スバゲッティ** ・ 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。  
【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



㉒ボンゴレロッソ

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】 **スバゲッティ** ・ 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】 **スバゲッティ** ・ タリオリーニ ・ クレステリガーテ



㉔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 鮮魚の白子と白ネぎ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】 **スバゲッティ** ・ タリオリーニ ・ イカスマタリオリーニ



㉔季節の鮮魚のお刺身パスタ (サクラマス)

Seasonal fresh fish sashimi pasta  
㉔ 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】 **スバゲッティ** ・ タリオリーニ ・ イカスマタリオリーニ

## ● 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

Awaji chicken and bamboo shoots with cheese  
㉙ 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



㉙淡路鶏と筍のクリーム チーズ添え

## ● デイナー限定 / 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 1,660  
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。





# 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

Lemoncello made with Awaji Island lemons  
淡路島産レモンのレモンチェッロ 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  
カンパリソーダー 550

Campari Orange  
カンパリオレンジ 550

Coke Highball  
コークハイ 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

B eer  
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)  
カップチーノ(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ーショコラ (アイス or ホット) 490



### 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 : 6/25(水)、8/27(水)  
10/29(水)、12/17(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  
接する製麺工場で製造されています。



### ◇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。

**淡路麺業**  
SINCE 1909