

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セット》+ サラダ・スープ +280yen

《Bセット》+ DXサラダ・スープ

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) +380yen

《Cセット》+ サラダ・スープ・ドリンク

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

+550yen

※ドリンクは食前のみになります。

シェフの手作りフォカッチャ +275

モッツアレラバケットサンド +440

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

アイスティー / アイスコーヒー

ブラッディーオレンジジュース

マンダリンオレンジジュース

プレミアムモルツ +220yen

赤ワイン・白ワイン +260yen

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 



⑦とろとろ牛スジ肉のラグー チーズ添え

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



⑧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



⑪地ダコと由良産ワカメのクリーム・山椒風味

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



⑫ベーコンとしめじのわさびクリーム

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



⑮自家製ベーコンカルボナーラ

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



⑯カーチョエペペ

● 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

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



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



⑳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



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
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
㉚ 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



㉚淡路鶏と筍のクリーム チーズ添え

● 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
㉛ 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

Lemoncello made with Awaji Island lemons
淡路島産レモンのレモンチェット 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

Cassis Orange
カシスオレンジ 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