

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。
Including Soup,Focaccia,Desert,Drink(Tea or Coffe)
4,980-

④ 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

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)



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アレラの
カプレーゼ   **1,300**



淡路島産トマトと淡路島産モッツアレラのカプレーゼ

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

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

④ Melted mozzarella baguette sand
とろーりモッツアレラのバゲットサンド     **450**



とろーりモッツア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**

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)



鶏セセリ肉のアヒージョ

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)



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**

④ このマークはPASTA FRESCA DAN-MENのおすすめです

パスタメニュー

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

Japanese sardine with Perilla baby leaf
④真鯛の軽いトマトソース 大葉添え 1,390
【おすすめ生パスタ】 リングイネ ・ タリオリーニ

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淡路島ボ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 ・ リッシェマファルディーネ ・ タリオリーニ

Bacon and shimeji mashroom Wasabi flaver
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 ・ リッシェマファルディーネ 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】 クレステリガーテ ・ パッパルデッレ ・ フレーグラ



⑬生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

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 ・ タリオリーニ

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】 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

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 ・ イカスミタリオリーニ ・ 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 ・ イカスミタリオリーニ ・ 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



㉑ボンゴレロッソ

Vongole rosso
㉑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
㉒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
㉓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 ・ イカスミタリオリーニ

Clam and cheese lemon flavor
㉔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 ・ スバゲッティ ・ フジッリ



㉔ハマグリとチーズのオイル レモン風味

Squid and seasonal vegetables Yuzu flavor
㉕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】 スバゲッティ ・ O型パスタ ・ カザレッチェ



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 ・ イカスミタリオリーニ

● ラグーソース / Ragout Sauce

Spring cabbage and lamb
㉗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



㉗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
㉘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



㉘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
㉙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
カンパリスソーダー 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イショコラ (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。

