

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-

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

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



地魚 or 地タコ香草パン粉焼き

Local fish or octopus herb bread baked
地魚or地タコ香草パン粉焼き

580

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



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

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

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

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



⑦とろとろ牛スジ肉のラグー チーズ添え七味風味

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



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



⑨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



⑫ベーコンとしめじのわさびクリーム

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

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



⑭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

★マークはおすすめ料理となります。

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】 **スパゲッティ** ・ 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】 **スパゲッティ** ・ 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 leg shrimp, basil flavor
⑳足赤海老のトマトソース バジル風味 1,880
しっかりした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 ・ リッシェマファルディーネ



㉔足赤海老のトマトソース バジル風味

Siciliana
㉒シチリアーナ 1,540
茄子とベーコンのトマトソース。シチリア島の伝統料理です。
【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

● オイルソース / Oil Sauce

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】 **スパゲッティ** ・ タリオリーニ ・ イカスマタリオリーニ



㉔鮮魚の白子と白ネぎのからすみ添え穂じその香り

Horse mackerel, burdock and lotus root peperoncino
㉕鰯とゴボウ、レンコンのペペロンチーノ 1,780
鰯を炙り、ゴボウ・レンコンの香りを楽しめる一皿。
【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ** ・ O型パスタ ・ フジッリ



㉔鰯とゴボウ、レンコンのペペロンチーノ

Tuna perilla (baby shiso leaves) genovese
㉖マグロの大葉ジェノベーゼ 1,780
大葉を使用した和風ジェノベーゼにマグロのお刺身パスタ。
【おすすめ生パスタ】 **スパゲッティ** ・ タリオリーニ ・ フジッリ

● ラグーソース / Ragout Sauce

Awaji chicken and summer vegetable with cheese
⑬淡路鶏と夏野菜のラグー チーズ添え 1,650
淡路鶏の出汁の効いたソースを旬の野菜と味わってください。
【おすすめ生パスタ】 **タリアテッレ** ・ スパゲッティ ・ カネストリ



㉔淡路鶏と夏野菜のラグー チーズ添え

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

Duck and corn lemon cream
⑬合鴨とトウモロコシのレモンクリーム 1,780
合鴨を燻製にし、トウモロコシと合わせレモンの香りをアクセントに。
【おすすめ生パスタ】 **O型パスタ** ・ タリアテッレ ・ カネストリ



⑨合鴨とトウモロコシのレモンクリーム

● 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】 **唐辛子タリアリーニ**
Horse mackerel, burdock and lotus root peperoncino
㉓鰯とゴボウ、レンコンのペペロンチーノ
鰯を炙り、ゴボウ・レンコンの香りを楽しめる一皿。



1,780

Chandon Rose
シャンドン・ロゼ

880 5,500

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		

Coke Highball コークハイ	550	Highball ハイボール	550
------------------------	-----	-------------------	-----

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

Cassis Orange カシスオレンジ	450	Peach Oolong ピーチウーロン	450
--------------------------	-----	-------------------------	-----

MLESNA TEA® Earl Grey Chocolate (Hot or Ice) 490
ムレスナティーアールグレイショコラ (アイス or ホット)

【直营店】
PASTA-FRESCA DAN-MEN
@danmen_awaji

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。

**淡路麵業**
SINCE 1909