

LUNCH



WEEKDAY 11:00~14:30(L.O)
SATURDAYS
SUNDAYS
AND HOLIDAYS 11:00~15:00(L.O)



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



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真鰯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



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 ・ リッシマファルディーネ



㉑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** ・ タリオリーニ ・ イカスマタリオリーニ



㉔鮭とゴボウ、レンコンのペペロンチーノ

Horse mackerel, burdock and lotus root peperoncino
㉕鮭とゴボウ、レンコンのペペロンチーノ 1,780
鮭を炙り、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

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



㉑淡路鶏と夏野菜のラグー チーズ添え

● ラグーソース / Ragout Sauce

Awaji chicken and summer vegetable with cheese
⑳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



㉑合鴨とトウモロコシのレモンクリーム

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

Duck and corn lemon cream
㉓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



㉑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鮭とゴボウ、レンコンのペペロンチーノ
鮭を炙り、ゴボウ・レンコンの香りを楽しめる一皿。



1,780

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
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	
B eer ノンアルコールビール	420		
Cassis Soda カシスソーダ	450	Cassis Oolong カシスウーロン	450
Cassis Orange カシスオレンジ	450	Peach Soda ピーチソーダ	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ーショコラ (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 : 8/27(水)、10/29(水)
12/17(水)、2/25(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。

