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 set》＋ サラダ・スープ +280yen
Salad · Soup
※平日は島内の方無料
注文される際、島内在住と証明できるものを提示ください。
＋270円でドリンクがつきます。
ドリンクは、下記のCセットドリンクからお選びください。

《B/土日・祝日限定set》+DXサラダ・スープ +380yen
Only SAT · SUN · Holiday DX Salad · Soup
DXサラダ
（生ハム・モッツァレラチーズ・エビ柚子風味・鶏肉ごま合え・人参オレンジ煮・バナナ）

《C set》＋ サラダ・スープ・ドリンク +550yen
Salad · Soup · Drink
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。

Lunch Drink

Cセット ランチドリンク

- ホットコーヒー/アイスコーヒー
  Hot Coffe/Ice Coffe
- ホットティー/アイスティー
  Hot Tea/Ice Tea
- ブラッディーオレンジジュース
  Bloody Orange Juice
- マンダリンオレンジジュース
  Mandarin Orange Juice

淡路島産レモンスカッシュ Awaji Island Lemon Squash	+110yen
プレミアムモルツ The PREMIUM.MALT'S	+220yen
赤ワイン・白ワイン Wine (Red or White)	+260yen

その他のドリンクもございます。
スタッフにお尋ね下さい。
（別途料金がかかります。）

Drink and Dessert Set

ドリンク・デザートセット
+550yen

シェフの手作りフォカッチャ Homemade Focaccia	+275
モッツァレラバケットサンド Melted mozzarella baguette sand	+440
デザート Dessert	+385

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

※ディナータイムでも
ご注文いただけます。
1,100yen

PASTA FRESCA
DAN-MEN
dal 1909

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。

パスタメニュー

PASTA MENU

トマトソース / *Tomato Sauce*

Pescatore
★1 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
★3 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*

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

⑧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 淡路島ポ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
★8 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

⑨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

★ マークはおすすめ料理となります。

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

Shrimp
★10 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

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

⑭生ハムとじゃがいものたっぷりチーズ

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

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 ・ イカスミタリオリーニ ・ カザレッチェ

Squid ink
⑱ イカスミ 1,410
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ ・ イカスミタリオリーニ ・ フレーグラ

⑲ペペロンチーノ

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

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。

季節限定パスタメニュー

SEASONAL MENU

トマトソース / Tomato Sauce

Red leg shrimp tapenade, basil flavor
⑳足赤海老のタプナード仕立て バジル風味 — 1,880
しっかりした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】 リングイネ ・ スパゲッティ ・ クレステリガーテ

Pacific saury and eggplant
㉑秋刀魚と秋ナスのトマトソース — 1,750
旬の秋刀魚とナスを相性抜群のトマトで。
【おすすめ生パスタ】 リングイネ ・ エッグ型パスタ ・ フジッリ

㉑秋刀魚と秋ナスのトマトソース

オイルソース / Oil Sauce

Fresh fish milt and white spring onion with dried mullet roe and Shiso
㉒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 ・ イカスミタリオリーニ

㉒鮮魚の白子と白ネギのからすみ添え 穂じその香り

Ayu and cucumber with dried mullet roe
㉓落ち鮎ときゅうりのからすみ添え — 1,820
秋の鮎は多くの卵を持ち、きゅうりとの食感を楽しんでください。
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ ・ タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ

Bonito (Japanese-style) genovese
㉔戻りガツオの和風ジェノベーゼ — 1,760
秋のカツオを大葉のソースでさっぱりと。
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ ・ タリオリーニ ・ フジッリ

㉔戻りガツオの和風ジェノベーゼ

Squid and okra with salmon roe, Sudachi flavor
㉕秋イカとオクラのすだち風味 イクラ添え — 1,690
イカとオクラの絶妙な組合せをすだちで。
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ ・ タリオリーニ ・ カザレッチェ

Shrimp and potato genovese
㉖小海老とじゃが芋のジェノベーゼ — 1,650
海老の香りとじゃがいもの食感をバジルの香りと共に。
【おすすめ生パスタ】 スパゲッティ ・ O型パスタ ・ エッグ型パスタ

㉕秋イカとオクラのすだち風味イクラ添え

ラグーソース / Ragout Sauce

Lamb and chestnut with cheese
㉗仔羊と栗のラグー チーズ添え — 1,880
仔羊の風味を活かした秋にピッタリのパスタです。
【おすすめ生パスタ】 タリアテッレ ・ エッグ型パスタ・ カネストリ

Duck and mushroom with mascarpone
㉘合鴨ときのこのラグー マスカルポーネ添え — 1,780
柔らかく煮込んだ合鴨ときのこをマスカルポーネでまとめました。
【おすすめ生パスタ】 タリアテッレ ・ エッグ型パスタ・ カネストリ

㉗仔羊と栗のラグー チーズ添え

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

Homemade smoked salmon and spinach
㉙自家製スモークサーモンとほうれん草のクリーム — 1,880
自家製で燻製したサーモンとクリームの相性は抜群です。
【おすすめ生パスタ】 モッチリーニ ・ タリアテッレ ・ リッシェマファルディーネ

Cutlass fish and pumpkin with soft-boiled egg
㉚太刀魚とかぼちゃのクリーム 温玉添え — 1,720
淡白な太刀魚をクリームと温玉で濃厚パスタに。
【おすすめ生パスタ】 フェットチーネ ・ O型パスタ ・ リガトーニ

㉙自家製スモークサーモンとほうれん草のクリーム

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】 かぼちゃタリアテッレ
Cutlass fish and pumpkin with soft-boiled egg
㉛太刀魚とかぼちゃのクリーム 温玉添え — 1,720
淡白な太刀魚をクリームと温玉で濃厚パスタに、かぼちゃの香るタリアテッレで。

ディナーセット / Dinner Set

Fresh Salad & Soup
サラダ&スープ — +390

Fresh Salad & Soup & Melted mozzarella baguette sand
サラダ&スープ&モッツァレラバケット — +590

サラダ&スープ

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：10/29(水)・12/17(水)
2/25(水)

Instagram

生パスタなら淡路麺業【公式】
@awajimengyo_official

【直営店】
PASTA-FRESCA DAN-MEN
@danmen_awaji

Facebook

PASTA FRESCA DAN-MEN

X(旧Twiiter)

淡路麺業株式会社【公式】
@awajimengyo

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		

Cacktail 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	Kir（White wine and Cassis） キール （白ワイン・カシス）	550
Mimosa（Champagne and Orange juice） ミモザ（シャンパン・オレンジジュース）	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
Kir Royal（Champagne and Cassis） キールロワイヤル（シャンパン・カシス）	550	Kitty（Red wine and Ginger ale） キティ（赤ワイン・ジンジャーエール）	550
		Calimocho（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 Orenge 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	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
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	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

Beer 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	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