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？

淡路麺業 SINCE 1909

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。

ディナーコース

DINNER CAURSE

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 Coffer)

4,980-

Ⓓ Dan-Men couse meal パスタコース ★★★

前菜２皿 Appetizer× 2 ＋ パスタ５皿 Pasta plates× 5

Dan-Men course meal コース ［要予約］

前菜３皿 Appetizer× 3 ＋ パスタ２皿 Pasta plates× 2 ＋ ※お肉に変更 +500 ～ メイン(魚料理) Main(fish) ※meat +500

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 ：12/17（水）

Facebook
PASTA FRESCA DAN-MEN

X
@awajimengyo

Instagram
淡路麺業【公式】
@awajimengyo_official

Instagram
DAN-MEN
@danmen_awaji

ディナーメニュー

DINNER MENU

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。

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

Soup of the day
本日のスープ 480

シェフの手作りフォカッチャ

Antipasto Freddo 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

Ⓓ 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）

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ァレラのカプレーゼ 1,300

淡路島野菜のピクルス

本日の鮮魚のカルパッチョ

淡路島産トマトと淡路島産モッツァレラのカプレーゼ

Ⓓ Verdura Set 淡路島産サラダのセット

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

（お好みのパスタに）

Ⓓ 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

Antipasto Caldo アンティパスト カルド

Ⓓ Melted mozzarella baguette sand
とろーりモッツァレラのバゲットサンド 450

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

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）

Ⓓ 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

Ⓓ Homemade bacon and potats
自家製ベーコン＆ポテト 690

Ⓓ Truffle flavored potatos
トリュフ風味ポテト 690

とろーりモッツァレラのバゲットサンド

地魚 or 地タコ香草パン粉焼き

鶏セセリ肉のアヒージョ

淡路島ゴールデンポークのソーセージ

自家製ベーコン＆ポテト

Secondo Piatto メイン料理

Ⓓ 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

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

Japanese beef tagliata
国産牛のタリアータ 3,850~

淡路島ポークの炭火ロースト

淡路島鶏モモ肉のソテー

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(右記デザートより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ンナコッタ 550

Today's dessert
本日のデザート 550

Ⓓ このマークはPASTA FRESCA DAN-MENのおすすめです

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。

トマトソース / Tomato Sauce

Pescatore
① 海の幸のペスカトーレ

1,990

【こちらもおすすめ！】 スパゲッティ ・ O型パスタ ・ フジッリ

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

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

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 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

【こちらもおすすめ！】 スパゲッティ ・ タリアテッレ

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

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】
エッグ型パスタ ・ スパゲッティ ・ タリアテッレ

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

生パスタの特徴・詳細はパスタ一覧表にてご確認ください。

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。

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

【こちらもおすすめ！】 バッバルデッレ ・ ほうれん草タリアテッレ ・ コンキリエ

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

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 ・ バッバルデッレ ・ 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

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 ・ バッバルデッレ
・ カネストリ

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

【こちらもおすすめ！】 スパゲッティ ・ O型パスタ ・ 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 ・ O型パスタ ・ イカスミタリオリーニ
・ カザレッチェ

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

生パスタの特徴・詳細はパスタ一覧表にてご確認ください。

マークのついた料理は 卵、乳、えび、かに、小麦、落花生が含まれています。

トマトソース / Tomato Sauce　冬季限定

Snow crab and white spring onion, yuzu flavor

⑳ ズワイガニと白ネギのトマト
ゆず風味

1,850

ズワイガニからの旨味、トマトの酸味と
ゆずの香りとの相性が抜群です。

【おすすめ生パスタ】
スパゲッティ ・ リングイネ ・ フジッリ

Red sea bream and turnip with leaf buds

㉑ えびす鯛とカブのトマト
木の芽添え

1,750

木の芽の香りと鯛の食感を存分に味わえるパスタ。

【おすすめ生パスタ】
リングイネ ・ エッグ型パスタ ・ コンキリエ

ラグーソース / Ragout Sauce　冬季限定

Lamb with cheese

㉒ チーズ香る仔羊のラグー
チーズをソースに溶かし、煮込んだ仔羊と合わせました

1,880

【こちらもおすすめ！】 パッパルデッレ ・ リッシェマファルディーネ

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

Red leg shrimp tapenade, basil flavor

㉓ 自家製スモークサーモンと
ほうれん草のクリーム

1,870

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 ・ ほうれん草タリアテッレ

Shrimp Pepetama
(Pepetama is peperoncino covered with creamy egg.)

㉔ 小海老のペペ玉

1,750

プリプリの海老をにんにくの効いた卵のソースで。

【おすすめ生パスタ】
スパゲッティ ・ O型パスタ ・ カザレッチェ

オイルソース / Oil Sauce　冬季限定

Conger eel and white spring onion
with dried mullet roe

㉕ 伝助穴子と白ネギのからすみ添え
レア食材になりつつある伝助穴子をぜひお試し下さい。

1,880

【おすすめ生パスタ】 タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ

Oysters and lemon, smoked butter flavor

㉖ カキとレモンの燻製バター風味

1,870

カキ・レモン・燻製の香りがお口の中に広がります。

【おすすめ生パスタ】
スパゲッティ ・ O型パスタ ・ カザレッチェ

Silver croaker and seasonal vegetables
with a soft-boiled egg, Shichimi flavor

㉗ シログチと季節野菜のオイル温玉添え

1,760

さっぱりとしたシログチに温玉を絡め、
七味の香りで合わせました。

【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

Winter Japanese amberjack sashimi pasta

㉘ 寒ブリのお刺身パスタ

1,760

新鮮な寒ブリ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】
スパゲッティ ・ タリオリーニ ・ イカスミタリオリーニ

Squid with rich sauce

㉙ 針イカの濃厚ソースのパスタ

1,690

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】
スパゲッティ ・ O型パスタ ・ カザレッチェ

生パスタの特徴・詳細はパスタ一覧表へ

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
AWAJI BEER, ISLAND LEMON 淡路島ビール・島レモン	660
MORETTI (Italian Beer) モレッティ（イタリアビール）	700

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
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
Cassis Soda カシスソーダー	550
Cassis Oolong カシスウーロン	550
Cassis Orange カシスオレンジ	550
Coke Highball コークハイ	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
Calimocho（Red wine and Coke） カリモーチョ （赤ワイン・コーラ）	550
Dita Soda ディタソーダ	550
Dita Apple ディタアップル	660
Campari Soda カンパリソーダー	550
Campari Orenge 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
Beer ノンアルコールビール	420	
Cassis Soda カシスソーダ	450	
Cassis Orange カシスオレンジ	450	
Cassis Oolong カシスウーロン	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