

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作られています。



### ◇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。



「ゆで時間わずか2分10秒」

“塩なしでゆでられる”

“常温で長期保存”

「簡単」なのに驚くほど「本格派」

# DAN-MEN

忙しくても“ちゃんとおいしい”を求めるあなたに  
新しい生パスタ。

## ディナーコース DINNER CAOURSE

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-

### ① Dan-Men course 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

### ● 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



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 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

- 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

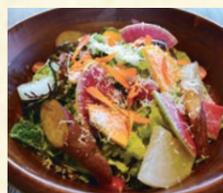
- Awaji Island tomato & mozzarella Caprese  
淡路島トマトと淡路島産モッツァレラのカプレーゼ 1,300



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

- (お好みのバスタに)  
 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&モッツァレラバケット + 590

**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



とろーりモッツァ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  
(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)



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

- 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

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

**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



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(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

## トマトソース / Tomato Sauce



## ラグーソース / Ragout Sauce



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

【おすすめ生パスタ】

リングイネ・トロットレ・コンキリエ

1,390



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】  
キタツラ・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



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・タリアオリニ



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



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

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



【おすすめ生パスタ】  
タリアテッレ

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 mushroom Wasabi flavor  
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】  
キタツラ・フェットチーネ・リガトーニ

● オイルソース / Oil Sauce



【おすすめ生パスタ】  
イカスマタリオリーニ

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・カザレツェ



Squid ink  
⑱ イカスマ

1,410

【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・カザレツェ



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

## トマトソース / Tomato Sauce

春季限定



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】

○型パスタ・エッグ型パスタ・カネストリ



Firefly squid and bamboo shoots with leaf buds  
㉑ ホタルイカと筍のトマトソース  
木の芽添え

1,740

ホタルイカの旨みを十分に味わえるパスタです。

【おすすめ生パスタ】

タリオリーニ・イカスマタリオリーニ・コンキリエ

## オイルソース / Oil Sauce

春季限定



Sakura sea bream marinated in shio koji  
with dried mullet roe

㉒ 桜鯛の塩こうじ からすみ添え

旨味を増した鯛を軽く炙り、アスパラと共に  
オイルで仕上げました。

1,880

【こちらもおすすめ!】 タリオリーニ・イカスマタリオリーニ



【おすすめ生パスタ】  
スパゲッティ

## ラグーソース / Ragout Sauce



Vongole rosso  
㉓ ボングレロッソ

1,660

シンプルにアサリをトマトで。

【おすすめ生パスタ】

スパゲッティ・エッグ型パスタ・フジッリ



Lamb with cheese, lemon flavor  
㉔ 仔羊のラグー チーズ添え  
レモン風味

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



Fresh fish milt and white spring onion  
with dried mullet roe and Shiso

㉕ 鮮魚の白子と白ネギのからすみ添え  
穂じその香り

1,820

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



Clam and cheese, lemon flavor  
㉖ 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、バターチーズのコクをレモンで  
さっぱりと。

【おすすめ生パスタ】

エッグ型パスタ・スパゲッティ・フジッリ

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

春季限定



Boiled sand lance and Wakame seaweed  
with egg yolk, Shichimi flavor  
㉗ いかなごの釜揚げとワカメのクリーム  
濃厚卵の七味風味



1,720

旬のいかなごを濃厚卵でからめてマイルドなパスタに  
仕上げました。

【おすすめ生パスタ】

リングイネ・タリオリーニ・イカスマタリオリーニ



Awaji chicken and spring cabbage with cheese  
㉘ 淡路鶏と春キャベツのクリーム  
チーズ添え

1,680

春キャベツの甘みと淡路鶏との相性は抜群です。

【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



Awajishima cherry salmon sashimi pasta  
㉙ 淡路島サクラマスのお刺身パスタ

1,740

淡路島福良産のサクラマスは春の定番食材!  
お刺身風パスタです。

【おすすめ生パスタ】

スパゲッティ・イカスマタリオリーニ・カザレツェ

## ディナー限定 / Dinner Pasta



Awajishima cherry salmon primavera  
㉚ 淡路島サクラマスのプリマベーラ

1,780

季節限定のスペシャル生パスタを使用、  
旬の野菜と軽く燻製したサクラマスの春らしい一品です。

【使用生パスタ】 さくらタリアテッレ

# 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コ 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

Calimochi (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  
ディタソーダー 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 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 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  
カシスソーダー 450 Peach Soda  
ピーチソーダー 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 ガッツォーサ 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