

《大切なお知らせ》

当店は5月11日より店舗改装のため一時休業いたします。リニューアルオープンは7月末頃を予定しております。なお、最新情報は随時 Instagram (@danmen\_awaji) やHPにてお知らせいたします。

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(たん)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118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。

4/13(月)  
~5/10(日)

“あなたの一票”で決まる  
メニュー総選挙

【投票期間】4/13~4/22 【提供期間】5/2~5/10



4/24(金)  
~4/27(月)

歴代300品からの厳選コース  
パスタ会 特別編

土日含む4日間の限定開催



4/28(火)  
~5/1(金)

つなぐプロジェクト第2弾  
キッズシェフ体験

専用マシンでパスタをカット！  
親子で「作る楽しさ」を体験しよう



4/24(金)  
~5/10(日)

来店回数に応じてもらえる  
プレゼント企画

淡麺スパゲッティ 2.0 やオリジナルグッズなど



4/24(金)  
~5/10(日)

#ダンメンで特別賞が当たる！  
#淡麺生パスタ

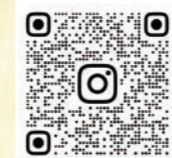
淡麺スパゲッティ 2.0 + お楽しみギフトを10名様に



10周年  
イベント  
開催中

4/24 FRI / 5/10 SUN

※5月中旬より、店舗改装のため一時休業します。



最新情報はこちら

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-

④ Dan-Men course meal パスタコース ★★★

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

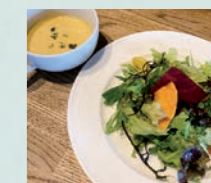
Dan-Men course meal コース [要予約]

前菜3皿 + パスタ2皿 + ※お肉に変更 +500 ~  
Appetizer x 3 Pasta plates x 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

DINNER TIME 17:00~20:30 (L.O)



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



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

**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&モッツアレラバケット + 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

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

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



※ランチタイム  
+100円  
【おすすめ生パスタ】  
Aリングイネ4.5

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



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 ※ランチタイム+100円  
・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



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

【おすすめ生パスタ】  
エッグ型パスタ



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



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



Shrimp  
⑩ エビクリーム



1,580

【おすすめ生パスタ】  
タリアテッレ・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・モッチリーニ・コンキリエ  
・リッシマファルディーネ



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  
・リッシマファルディーネ・カネストリ



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】  
トロツレ・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



【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





【おすすめ生パスタ】  
O型パスタ

Red leg shrimp, basil flavor

⑳ 足赤海老のトマトソース バジル風味

しっかりと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。

1,880

【こちらもおすすめ!】 エッグ型パスタ・カネストリ

オイルソース / *Oil Sauce*

春季限定





【おすすめ生パスタ】  
スパゲッティ

Sakura sea bream marinated in shio koji  
with dried mullet roe

㉔ 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・イカスミタリオリーニ



Red leg shrimp, basil flavor

⑳ 足赤海老のトマトソース  
バジル風味

1,880

しっかりと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・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

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】  
タリアリーニ・イカスミタリオリーニ・コンキリエ

1,740



Sakura sea bream marinated in shio koji  
with dried mullet roe

㉔ 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。  
【おすすめ生パスタ】  
スパゲッティ・タリアリーニ・イカスミタリオリーニ

1,880



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

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・タリアリーニ・イカスミタリオリーニ

1,820

ラグーソース / *Ragout Sauce*

クリームソース / *Cream Sauce*



Lamb with cheese, lemon flavor

㉓ 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



Awaji chicken and spring cabbage with cheese

㉕ 淡路鶏と春キャベツのクリーム  
チーズ添え

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

1,680



Awajishima cherry salmon sashimi pasta

㉙ 淡路島サクラマスのお刺身パスタ

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。  
【おすすめ生パスタ】  
スパゲッティ・イカスミタリオリーニ・カザレツェ

1,740

ディナー限定 / *Dinner Pasta*



Awajishima cherry salmon primavera

㉓ 淡路島サクラマスのプリマベラ

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イショコラ (アイス or ホット) 490