

《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

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

《B set》+ DXサラダ・スープ +380yen
DX Salad・Soup

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。

※ドリンクは食前のみになります。

— Lunch Drink —

Cセット ランチドリンク

アイスコーヒー
Ice Coffe

アイスティー
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

プレミアムモルツ +220yen
The PREMIUM.MALT'S

赤ワイン・白ワイン +260yen
Wine (Red or White)

シェフの手作りフォカッチャ +280
Homemade Focaccia

モッツアレラバケットサンド +440
Melted mozzarella baguette sand

— 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

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

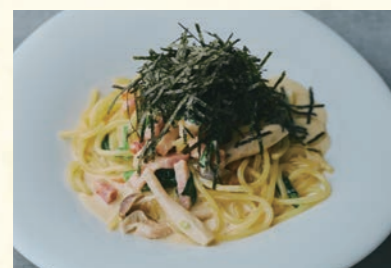


Local octopus and seaweed, Sansyo flavor
⑪ 地ダコと由良産ワカメのクリーム
・山椒風味



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



【おすすめ生パスタ】
イカスミタリオリーニ

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】
タリオリーニ・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・タリオリーニ・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・タリオリーニ・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

㉚ 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