

# DINNER À la carte

ディナーアラカルト

17:00-21:00

## Entree 前菜

|  |          |
|--|----------|
| 皮つきポテトフライ エスカルゴバター添え                                   | 600yen   |
| 本日の野菜と魚介類ベーニェ (洋風天ぷら)                                  | 800yen   |
| 冷製ムール・ド・シャンパーニュ  | 800yen   |
| 中札内若鶏と新ごぼうのガランティーマ                                     | 900yen   |
| 道産魚介類のタルタル 甲殻コンソメのジュレ                                  | 900yen   |
| シャリキュトリー 盛り合わせ<br>(道産鶏白レバームース、18ヶ月熟成生ハム、イタリア産サラミ、パテなど) | 1,200yen |
| シェフおまかせ前菜盛り合わせ<br>(本日のおすすめ前菜6種盛り)                      | 1,800yen |

## Soupe et Salade スープ又はサラダ

|                  |        |
|------------------|--------|
| 季節のサラダとピクルス盛り合わせ | 600yen |
| 夏野菜とベリーの冷製ガスパチョ  | 800yen |

## Fromage フロマージュ

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| フロマージュ盛り合わせ5種<br>(厳選ヨーロッパ産と北海道産) | 1,200yen |
| ハーフ                              | 600yen   |

## Poisson 魚料理

|                     |          |
|---------------------|----------|
| 本日の厳選魚のポワレ 白ポルト酒ソース | 1,200yen |
| スープドポワソンDAFNE風      | 1,800yen |

## Viande 肉料理

ロースト料理につきましてはご提供までお時間を頂いております。

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| ハーブ豚ロース肉の炭火焼き ソースピカント | 1,400yen |
| 占冠村夏蝦夷鹿肉料理 マッカランソース   | 1,800yen |
| 滝川産鴨胸肉のロースト スパイス風味    | 1,800yen |
| 神内和牛赤肩肉料理 赤ワインソース     | 2,000yen |
| 占冠村有光さんの仔羊料理 タイムソース   | 2,600yen |

## Pasta パスタ

|            |          |
|------------|----------|
| 本日のおすすめパスタ | 1,200yen |
|------------|----------|

## Dessert デザート

|                      |        |
|----------------------|--------|
| マスカットと紫蘇 スープ仕立て      | 800yen |
| 完熟マンゴームース ココナッツのメレンゲ | 800yen |

# DINNER COURSE

ディナーコース

17:00-21:00

Menu dégustation L.O.19:00、  
Esprit L.O.20:00

## Esprit

エスプリ

エスプリ…精進、知性、才気の意  
ダフネの特徴を生かしたコース料理

4,200yen

< 4品 + パン + ドリンク >

< 前菜 >

道産魚介類のタルタル  
甲殻コンソメのジュレ

Tartar de fruits de mer et coquillage à la gélée de crustace  
(根室産帆立貝、羽幌産甘海老など、エストラゴン)

< 魚料理 >

本日の厳選魚のポワレ  
デュグレレ風

Poisson jour poêlé à la Dugléré  
(ズッキーニ、絹さや、クレイジーピー)

< 肉料理 >

滝川産鴨胸肉のロースト  
スパイス風味

Sûpreme de canard aux épices  
(鮭節イモビュレ、ミニ青梗菜、柑橘)

< デザート >

マスカットと紫蘇 スープ仕立て

Soupe de Muscat et "Shiso"

(新生姜チャツネ、レモンソルベ、ディルオイル)

又は

完熟マンゴームース ココナッツのメレンゲ

Mousse de mangue mûr et meringue coco

(マンゴーとパッションフルーツのソース、バニラアイス)

< パン >

フランスパンと発酵バター

< ドリンク >

DAFNE ブレンド (HOT/ICE)

## Menu dégustation

ムニュー デギュスタシオン

ムニュー デギュスタシオン…シェフおすすめコース  
最高の食材を多彩な調理法で少量ずつ多皿で構成したコース料理

8,000yen

< 6品 + パン + ドリンク >

< 前菜 >

冷製ムール・ド・シャンパーニュ

Moule de champagne froid

(すだち、バターミルク)

< 前菜 >

中札内若鶏と新ごぼうの  
ガラランティエヌ トリュフ

Galantine de Poulet et bardane au truffe été

(赤ワインソース、茗荷と赤玉葱のピクルス、粒マスタード)

< スープ >

オマール海老のロティ  
バスケーズソース

Homard rôti à la basquaise

(ミニ人参、ピーツのビュレ、コーヒーの泡)

< 魚料理 >

本日の厳選魚のポワレ  
ペルノー酒ソース

Poisson jour poeler sauce absinthe

(コリンキーとアブリコットのラベ、はす芋)

< 肉料理 >

占冠村有光さんの  
ホワイトサフォーク種仔羊料理

L'assiette d'Agneau "Shimucappu"

(ロックフォール入りニョッキ、ミニ人参)

又は

北海道和牛料理

L'assiette de boeuf "Hokkaido"

(ピーツのビュレ、スティックセニョール)

< デザート >

マスカットと紫蘇 スープ仕立て

Soupe de Muscat et "Shiso"

(新生姜チャツネ、レモンソルベ、ディルオイル)

又は

完熟マンゴームース ココナッツのメレンゲ

Mousse de mangue mûr et meringue coco

(マンゴーとパッションフルーツのソース、バニラアイス)

< パン >

フランスパンと発酵バター

< ドリンク >

小菓子とDAFNEブレンド (HOT/ICE) 又は ほうじ茶

カジュアルにお楽しみいただけるコース

## Simplisité

サンプリシテ

サンプリシテ…古フランス語で自然に備わっている正直さの意  
人、食材、料理に対して真っすぐな料理を表現

2,600yen

< 2品 + パン >

< 前菜 >

本日の前菜盛り合わせ

内容は日によって変わります

(例…道産肉のバテ・中札内若どりのガラランティエヌ・  
甘海老とモッツアレラのマリネ・季節のサラダとピクルス)

< メイン >

本日の厳選魚のポワレ  
白ポルト酒ソース

Poisson jour poêlé sauce porte blanc

(冬瓜、オカヒジキ、塩麴、エディブルフラワー)

又は

ハーブ豚ロースの炭火焼き  
ソースピカント

Côtes de porc charbonnée sauce piquante

(真狩村産豚ロース肉、鮭節イモビュレ、黒一味、竹炭チュイル)

< パン >

フランスパンと発酵バター

- 価格は全て税抜きです -

裏面はアラカルトメニューです