

LUNCH COURSE

ランチコース

11:00-15:00

Gregor

グレゴール

グレゴール…グレゴール・ヨーゼフ・ヴェルナー、18世紀オーストリアの作曲家。
オペラ *ダフネ*の台本作成者。

1,800yen

< 3品 + パン + ドリンク >

Dafne

ダフネ

ダフネ…ギリシャ神話から作られた、恋物語オペラ *ダフネ*に登場する
河神ラードーンの娘で月桂樹の前身とされる美貌の女性名。

2,600yen

< 4品 + パン + ドリンク >

Strauss

シュトラウス

シュトラウス…リヒャルト シュトラウス、ドイツの後期ロマン派を代表する作曲家。
オペラ *ダフネ*の作曲家、指揮者としても活躍した。

3,800yen

< 5品 + パン + ドリンク >

< 前菜又はスープ >

季節のサラダ
18ヶ月熟成生ハム

(アロマレット、キングベル、コリンキー、アマランサス)

又は

夏野菜とベリーの冷製ガスパチョ

(ハスカップ、フランボワーズパウダー、フロマーージュブラン、胡桃)

< パスタ >

鶏セセリとブロッコリーの
ペペロンチーノ

(北海道産鶏セセリ肉、にんにく、グラナパダーノ、オリーブオイル)

又は

鱈と大根の和風パスタ

(にんにく、グラナパダーノ、バター、オリーブオイル)

< デザート >

マスカットと紫蘇 スープ仕立て

(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

(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

< コーヒー > DAFNE ブレンド

(HOT/ICE)

+200yenでその他のソフトドリンクに変更いただけます。

< 前菜 > 中札内若鶏と新ごぼうの
ガランティーマ

(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 > 夏野菜とベリーの冷製ガスパチョ

(ハスカップ、フランボワーズパウダー、フロマーージュブラン、胡桃)

< メイン >

ハーブ豚ロース肉の炭火焼き ソースピカント

(真狩村産豚ロース、鮭節イモビュレ、黒一味、竹炭チュイル)

又は

本日の厳選魚のポワレ 白ポルト酒ソース

(冬瓜、オカヒジキ、塩麴、エディブルフラワー)

又は

鶏セセリとブロッコリーの
ペペロンチーノ

(北海道産鶏セセリ肉、にんにく、グラナパダーノ、オリーブオイル)

又は

鱈と大根の和風パスタ

(にんにく、グラナパダーノ、バター、オリーブオイル)

< デザート >

マスカットと紫蘇 スープ仕立て

(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

(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

< コーヒー > DAFNE ブレンド

(HOT/ICE)

+200yenでその他のソフトドリンクに変更いただけます。

< 前菜 > 中札内若鶏と新ごぼうの
ガランティーマ トリュフ

(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 > 夏野菜とベリーの
冷製ガスパチョ

(ハスカップ、フランボワーズパウダー、フロマーージュブラン、胡桃)

< 魚料理 >

本日の厳選魚のポワレ
白ポルト酒ソース

(冬瓜、オカヒジキ、塩麴、エディブルフラワー)

< 肉料理 >

占冠村蝦夷鹿肉料理
マッカランソース

(ビーツのビュレ、スティックセニョール)

又は

占冠村有光さんの仔羊料理
タイムソース

(ロックフォール入りニョッキ、ミニ人参)

< デザート >

マスカットと紫蘇 スープ仕立て

(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

(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

< コーヒー > DAFNE ブレンド

(HOT/ICE)

+200yenでその他のソフトドリンクに変更いただけます。

- 価格は全て税抜きです -

LUNCH À la carte

ランチアラカルト

11:00-15:00

今月のパスタ

1,200yen

< 前菜 >

本日のプチサラダ

< パスタ >

鶏セセリとブロッコリーの
ペペロンチーノ

又は

鱈と大根の和風パスタ

DAFNE CURRY

900yen

< 前菜 >

本日のプチサラダ +300yen

< カレー >

DAFNEカレー

お肉 又は お魚

詳細はスタッフにお尋ねください

おこさまSET

800yen

ナポリタン

ヴァニラアイスクリーム

ソフトドリンク

デザートSET

1,000yen

< 今月のデザート2種よりお選び下さい >

マスカットと紫蘇 スープ仕立て

又は

完熟マンゴームース
ココナッツのメレンゲ

ソフトドリンク

(別紙ドリンクメニューからお選びください)

ソフトドリンクを追加ご注文のお客様は **200円** 引き