

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。

1,900yen

< 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 >

豚肩肉と林檎のリエットとサラダ

(紅くるりと林檎のサラダ、胡桃、アマランサス、シードルヴィネグレット)

又は

白いんげん豆・きのこのパイヨンとフリカッセ

(エリンギ・椎茸・マッシュルームのヴィネガーソテー、
いんげん豆のピュレ、アンチョビと胡桃の焦がしバタークランブル)

< 今月のパスタ >

鶏砂肝とキャベツのトマトソース

(にんにく、グラナパダーノ、唐辛子、黒胡椒)

又は

秋鮭とインカの目覚めのレモンバターソース

(道産鮭、にんにく、インカの目覚め、グラナパダーノ)

< デザート >

紅あずま芋のフォンダン 珈琲のアロマ

(珈琲ブラリネのメレンゲ、珈琲とショコラクランブル、さつま芋皮のプードル、
ヘーゼルナッツグラス、パッションフルーツコンフィチュール)

又は

ミントと香辛料香る洋梨のコンポート

(ミントソース、洋梨スライス、洋梨ピクルス、ミントオイルパウダー)

< 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 > 蕪と甘海老のブランマンジェ

(羽幌産甘海老マリネ、甘海老エスプーマ、甘海老パウダー、
フロマーージュブラン、蕪サラダ、甘海老オイル)

< スープ > 白いんげん豆・きのこの
パイヨンとフリカッセ

(エリンギ・椎茸・マッシュルームのヴィネガーソテー、
いんげん豆のピュレ、アンチョビと胡桃の焦がしバタークランブル)

< メイン >

北海道産牛サガリとローズマリーのコンフィ

(キャトルエビスソース、むかごのコンフィ、水前寺菜)

又は

本日市場より厳選魚のポワレ パクチーのアクセント

(根菜の焼き魚出汁とコリアンダーのエチューベ、パクチーフリット、パクチーオイル)

又は

今月のパスタ

< デザート >

紅あずま芋のフォンダン 珈琲のアロマ

(珈琲ブラリネのメレンゲ、珈琲とショコラクランブル、さつま芋皮のプードル、
ヘーゼルナッツグラス、パッションフルーツコンフィチュール)

又は

ミントと香辛料香る洋梨のコンポート

(ミントソース、洋梨スライス、洋梨ピクルス、ミントオイルパウダー)

< 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 > 蕪と甘海老のブランマンジェ

(羽幌産甘海老マリネ、甘海老エスプーマ、甘海老パウダー、
フロマーージュブラン、蕪サラダ、甘海老オイル)

< スープ > 白いんげん豆・きのこの
パイヨンとフリカッセ

(エリンギ・椎茸・マッシュルームのヴィネガーソテー、
いんげん豆のピュレ、アンチョビと胡桃の焦がしバタークランブル)

< 魚料理 > 本日市場より厳選魚のポワレ
パクチーのアクセント

(根菜の焼き魚出汁とコリアンダーのエチューベ、パクチーフリット、パクチーオイル)

< 肉料理 >

北海道産牛サガリとローズマリーのコンフィ

(キャトルエビスソース、むかごのコンフィ、水前寺菜)

又は

占冠村有光さんの仔羊料理のペルシャード

(バターナッツピュレ、香草クルート、ソーススマターヌ)

< デザート >

紅あずま芋のフォンダン 珈琲のアロマ

(珈琲ブラリネのメレンゲ、珈琲とショコラクランブル、さつま芋皮のプードル、
ヘーゼルナッツグラス、パッションフルーツコンフィチュール)

又は

ミントと香辛料香る洋梨のコンポート

(ミントソース、洋梨スライス、洋梨ピクルス、ミントオイルパウダー)

< 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。

LUNCH À la carte

ランチアラカルト

11:00-15:00

今月のパスタ

鶏砂肝とキャベツの
トマトソース

又は

秋鮭とインカが目覚めの
レモンバターソース

単品 900yen

サラダセット 1,200yen

今週の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

単品 900yen

サラダセット 1,200yen

今週のDONブリーヌ(丼)

お肉

又は

お魚

詳細はスタッフにお尋ねください

単品 1,000yen

サラダセット 1,300yen

+

ソフトドリンクご注文の方は
ドリンクメニュー -200yen引き

(別紙ドリンクメニューからお選びください)

おこさまSET

ソースから作った
手作りナポリタン

ヴァニラアイスクリーム

ドリンク

オレンジジュース、グレープフルーツジュース
ジンジャーエール、ウーロン茶

800yen

デザートSET

< 今月のデザート2種よりお選び下さい >

紅あずま芋のフォンダン
珈琲のアロマ

又は

ミントと香辛料香る洋梨のコンポート

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)

1,000yen