

DINNER À la carte

ディナーアラカルト

17:00-21:00

Entree 前菜

皮つきインカポテトフライ 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
トリュフブリュレ 鶉の卵	800yen
蕪と甘海老のブランマンジェ	900yen
秋刀魚と秋茄子のタルティエヌ カボスの香り	900yen
シャリキュトリー 盛り合わせ (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 (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
白いんげん豆・きのこのブイヨンとフリカッセ	800yen

Fromage フロマージュ

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

Poisson 魚料理

本日市場より厳選魚のポワレ コールラビのサフラン煮	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。

北海道産牛サガリとローズマリーのコンフィ	1,600yen
占冠村蝦夷鹿肉料理と北海道ビーツ	1,800yen
知床ポーク肩ロース肉・浅利貝・栗・レンズ豆のオープン焼き	1,800yen
神内和牛赤肩肉料理 赤ワインソース	2,200yen
占冠村有光さんの仔羊肉のペルシャード	2,600yen

Pasta パスタ

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

Dessert デザート

紅あずま芋のフォンダン 珈琲のアロマ	800yen
ミントと香辛料香る洋梨のコンポート	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 > 秋刀魚と秋茄子のタルティーヌ
カボスの香り

Tartine de "sanma" et aubergine arôme kabosu

(銀杏、トマトとカボスのコンフィチュール、秋茄子ピュレ、茗荷のサラダ、カボスの皮)

< 魚料理 > 本日市場より厳選魚の
ポワレとパースニップ

Poisson jour poêlé et panas

(魚出汁とディルオイルのエミュレーション、パースニップフリット、パースニップピュレ)

< 肉料理 > 知床ポーク肩ロース肉・浅利貝・
栗・レンズ豆のオープン焼き

Epaul de porc・clams japonais・châtaigne・lentille au feu

(栗グラッセ、本日の茸、ハーブバター、粒マスタード、フォンドボーと浅利貝のジュ)

< デザート >

紅あずま芋のフォンダン 珈琲のアロマ

Fondant de patate douce arôme café

(珈琲ブラリネのメレンゲ、珈琲とショコラクランブル、さつま芋ゼストのブードル、
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

Comport de poire au menth

(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

< 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 > トリュフブリュレ 鶉の卵

Truffe de Brûler et Oeuf caille

(マッシュルームとトリュフのアパレイユ、鶉卵のポーチ、黒いタルト)

< 前菜 > 滝川産鴨もも肉 銀杏
焼き早生みかん

Confit de cuisse de canard et "Mican"rôti

(みかんとエシャロット、蜂蜜のソース)

< スープ > 中札内鶏むね肉と牡丹海老のムース
フォンブランのナージュ

Mousse de volaille et crevette de "Botan" à la Nage

(ハーブサラダ、海老パウダー)

< 魚料理 > 本日市場より厳選魚のポワレ
コールラビのサフラン煮

Poisson jour poeler et chou-navet aux safran

(コールラビのサフランミジョテ、オリーブオイル、エディブルフラワー)

< 肉料理 >

占冠村蝦夷鹿肉料理と北海道ビーツ

L'assiette de chevreuil"Shimucappu"et betterave

(ビーツのロースト、発酵ビーツ、赤パプリカパウダー、ジュニエーブルソース)

又は

占冠村有光さんの仔羊の骨付き背肉料理とバターナッツ

L'assiette carre d'Agneau"Shimucappu" et poitron

(バターナッツピュレ、バターナッツロースト、羊のジュと発酵バターソース)

< デザート >

紅あずま芋のフォンダン 珈琲のアロマ

Fondant de patate douce arôme café

(珈琲ブラリネのメレンゲ、珈琲とショコラクランブル、さつま芋ゼストのブードル、
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

Comport de poire au menth

(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

< ドリンク > 小菓子和DAFNEブレンド (HOT/ICE) 又はほうじ茶

- 価格は全て税抜きです -

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 5種

内容はその日で変わります

(例…道産肉のパテ・豚肩肉と林檎のリエット・
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 >

本日市場より厳選魚のポワレ
パクチーのアクセント

Poisson jour poeler et coriandre

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

又は

北海道産牛サガリと
ローズマリーのコンフィ

Confit de bavette de boeuf au romarin

(キャトルエビスソース、むかごのコンフィ、水前寺菜)

< パン > フランスパンと発酵バター

裏面はアラカルトメニューです