

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

アナゴのベーニェ 里芋のピューレ 林檎と生姜のコンフィチュール 800yen

焼きカマンベールチーズ 柿 カラスミ 生ハム 900yen

道産豚足肉と当帰（とうき）の詰め物 900yen

シャリキュトリー 盛り合わせ 1,200yen
（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）

シェフおまかせ前菜盛り合わせ 1,800yen
（本日のおすすめ前菜6種盛り）

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

帆立貝の軽い茸クリームスープ 800yen

Fromage フロマージュ

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

Poisson 魚料理

北海道鮭のロースト 玉葱と鮭節のピューレ 赤ワインヴィネガーソース 1,200yen

スーパードボワソン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。

滝川産仔牛とリードヴォー・茸のブランケット 1,400yen

占冠村夏蝦夷鹿肉料理 黒胡椒ソース 1,800yen

滝川産鴨むね肉 巨峰ベーニェ 黒糖ヘーゼルナッツクランブル 1,800yen

神内和牛赤ミスジ肉の炭火焼き 巨峰のソース 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

モンブランとカシスソルベ 800yen

イチジク エストラゴン 白ボルト酒のアリュメット 800yen

DINNER COURSE

ディナーコース

17:00-21:00

Esprit

エスプリ

エスプリ…精進、知性、才気の意
クラシカルフランス料理をベース作り上げ、DAFNEの心・精神を感じるコース料理

4,200yen

< 4品 + パン + ドリンク >

< 前菜 > アナゴのベーニェ 里芋のピュレ
林檎と生姜のコンフィチュール
Beignet de congre Purre de"Satoimo" Confiture pomme et gingembre
(ミニリーフ、山椒、マルサラ酒とシェリー酢のソース、ライム)

< 魚料理 > 秋鮭のポワレ 蕨焼き
米と三つ葉のリゾット 浅利貝と鮭節のスープ
Saumon poêlé risotte"mitsuba" Soupe de clams japonais et"Shakebushi"
(三つ葉オイル、三つ葉フリチュール、ペントス)

< 肉料理 > 滝川産仔牛とリードヴォー・
茸のブランケット
Blanquette de veau
(茸類、いんかの目覚め、十勝マッシュのクリュ、椎茸の泡)

< デザート >

モンブランとカシスソルベ

Mont-Blanc

(カシスソルベ、ダックワーズ、バニラのムース、メレンゲ)

又は

イチジク エストラゴン 白ポルト酒のアリュメット

Allumette de figue arôme estragon et porte balnc

(ブルーベリーソース、ブラリネ入りパティシエール、ナッツ類、エストラゴン、
ブラリネ・黒胡麻・ショコラのブードル、無花果、ほうじ茶グラス)

< 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) 又は ほうじ茶

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…賞味・料理の味見・味覚などの意味で季節のおすすめ食材や
シェフの得意料理など多彩な調理法で少量ずつ多皿で構成した料理をご提供いたします。

8,000yen

< 6品 + パン + ドリンク >

< 前菜 > シャンピニオン
Champignon
(椎茸ピュレの泡、十勝マッシュクリュ、北海道セーブ茸フリット、
しめじマリネ、十勝マッシュクーリー、ポルチーニ茸パウダー)

< 前菜 > 道産豚足と当帰(とうき)の詰め物
豚とセロリのコンソメ
Pied de porc paner

(道産豚のど肉と当帰、林檎のファルス、パン粉焼き、当帰フリット、
ホワイトセロリ、ヴィネガーを効かせた米のサラダ)

< スープ > 占冠村仔羊トリッパの
フロマージュ包み
Trip d'agneau enveloppe fromage

(占冠村有光さんのホゲット内臓のトマト煮込み、グラナバダーノチーズのチュイル包み、
インカポテトの泡、赤パブリカパウダー、アマランサス)

< 魚料理 > 市場より厳選魚のポワレ
札幌黄ペコ玉と鮭節
Poisson jour poêlé et petiteoignon et"Shakebushi"
(札幌黄ペコ玉のロースト、オニオンピュレムース、ライムのソース、ライムゼスト、オニオンパウダー)

< 肉料理 >

占冠村有光さんのホワイトサフォーク種
ホゲットのクレピネットとバジル

L'Agneau"Shimucappu"en crepinette au basilic

(インカポテトとフロマージュブランのピュレ、仔羊のフォンとバジル、バジルフリット、ミニバジル)

又は

神内和牛赤ミスジ肉の炭焼き 巨峰のソース

Boeuf"Jinnai"grillé Sauce raisin

(牛蒡のローストとフリチュール)

< デザート >

モンブランとカシスソルベ

Mont-Blanc

(カシスソルベ、ダックワーズ、バニラのムース、メレンゲ)

又は

イチジク エストラゴン 白ポルト酒のアリュメット

Allumette de figue arôme estragon et porte balnc

(ブルーベリーソース、ブラリネ入りパティシエール、ナッツ類、エストラゴン、
ブラリネ・黒胡麻・ショコラのブードル、無花果、ほうじ茶グラス)

< 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
内容は日によって変わります
(例…道産肉のパテ・鴨と茄子のマリネ・
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 >

北海道鮭のロースト 玉葱と鮭節のピュレ
赤ワインヴィネガーソース

Saumon rôti Purre d'oignon arôme saumon Sauce vinaigre vin rouge

(札幌黄ペコ玉のロースト、焦がし玉葱パウダー)

又は

滝川産鴨むね肉 巨峰ベーニェ

黒糖ヘーゼルナッツクランブル

Suprême canard Beignet raisin Noisette de sucre noir

(巨峰皮のエアー、南瓜ピュレ、葡萄の葉包みロースト、ヴェルジュと巨峰のソース)

< 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