

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 >

スモークサーモンとインカが目覚め
みかんヴィネグレット

(人参のマルサララペ、人参サラダ、ミモレット)

又は

牛蒡のポタージュ

(帆立貝とシャンピニオンデュクセルの黒ベニエ、牛蒡フリット、焦がし牛蒡パウダー、生ハムの泡)

< 今月のパスタ >

道産豚肩肉と茸の和風パスタ

(赤紫蘇、鰹節、発酵バター)

又は

浅利貝とブロッコリーのボンゴレビアンコ

(にんにく、鷹の爪、黒胡椒、オリーブオイル)

< デザート >

グレープフルーツのカモミール茶ジュレ

(レモンソルベ、グレープフルーツのコンフィチュール、ルビーグレープフルーツ、レモンバーム)

又は

ホワイトショコラと百合根のムース

(百合根フチュール、マスカルポーネグラス、レモンのコンフィチュール)

< 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 > プリの薫香 黄パプリカ

トマトコンソメジュレ

(黄パプリカピュレ、黄パプリカピクルス、黄エディブルフラワー)

< スープ > 牛蒡のポタージュ

(帆立貝とシャンピニオンデュクセルの黒ベニエ、牛蒡フリット、焦がし牛蒡パウダー生ハムの泡)

< メイン >

中札内鶏もも肉の白ワイン煮込み 山椒の香り

(長いもドフィノワーズ、山椒ヘーゼルナッツソース)

又は

本日市場より厳選魚の低温ヴァプール
マジョラムバターソース

(カリフラワーピュレ、カリフラワーサラダ)

又は

今月のパスタ

(左記Gregorの<今月のパスタ>よりお選びいただけます)

< デザート >

グレープフルーツのカモミール茶ジュレ

(レモンソルベ、グレープフルーツのコンフィチュール、ルビーグレープフルーツ、レモンバーム)

又は

ホワイトショコラと百合根のムース

(百合根フチュール、マスカルポーネグラス、レモンのコンフィチュール)

< 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 > プリの薫香 黄パプリカ

トマトコンソメジュレ

(黄パプリカピュレ、黄パプリカピクルス、黄エディブルフラワー)

< スープ > 牛蒡のポタージュ

(帆立貝とシャンピニオンデュクセルの黒ベニエ、牛蒡フリット、焦がし牛蒡パウダー生ハムの泡)

< 魚料理 > 本日市場より厳選魚の
低温ヴァプール マジョラムバターソース

(カリフラワーピュレ、カリフラワーサラダ)

< 肉料理 >

中札内鶏もも肉と牡丹海老の白ワイン煮込み
山椒の香り

(長いもドフィノワーズ、山椒ヘーゼルナッツソース)

又は

占冠村有光さんのホゲット羊肉と長いも

(長いもドフィノワーズ、マスタードソース)

< デザート >

グレープフルーツのカモミール茶ジュレ

(レモンソルベ、グレープフルーツのコンフィチュール、ルビーグレープフルーツ、レモンバーム)

又は

ホワイトショコラと百合根のムース

(百合根フチュール、マスカルポーネグラス、レモンのコンフィチュール)

< 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

食後のドリンクはテイクアウトできます

今月のパスタ

道産豚肩肉と茸の
和風パスタ

又は

浅利とブロッコリーの
ボンゴレビアンコ

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 >

グレープフルーツの
カモミール茶ジュレ

又は

ホワイトショコラと百合根のムース

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