

# 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)	750yen
ブリの薫香 黄パプリカ トマトコンソメジュレ	800yen
雲丹とそば粉のプリニ	800yen
占冠産蝦夷鹿肉のパテ・アンクルート	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
牛蒡のポタージュ	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

本日のお魚の低温ヴァプール マジョラムバターソース	1,400yen
市場より厳選白身魚のムース包み シャンパンソース	1,600yen
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。

中札内鶏もも肉の白ワイン煮込み 山椒の香り	1,600yen
滝川産仔牛(北海道ヴィール)のエピспан粉焼き	1,800yen
占冠村蝦夷鹿肉料理 グランブヌールソース	2,000yen
北海道産和牛肩肉料理と根セロリ	2,200yen
占冠村有光さんのホゲット羊肉 菊芋とトリュフ	2,600yen

## Pasta パスタ

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

## Dessert デザート

グレープフルーツのカモミール茶ジュレ	800yen
ホワイトショコラと百合根のムース	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 >

占冠産蝦夷鹿肉の  
パテ・アンクルート

Pâte de chevreuil en croût

(ドライブルー、シケレベ、ピーツピュレ、季節のピクルス、葡萄マスタード)

< 魚料理 >

本日市場より厳選魚  
貝類のコトリヤード

Cotriyard"Hokkaido"

(本日のお魚、北寄貝、浅利貝、インカポテト、白菜エチューベ、イタリアンパセリのオイル)

< 肉料理 >

滝川産仔牛(北海道ヴィール)の  
エピспан粉焼き

Epule de veau au epice paner

(マルテーズ、アンディーブキャラメリゼ、ソースジウドヴォー)

< デザート >

グレープフルーツのカモミール茶ジュレ

Jelle de pamplemousse et camomille

(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

Mousse de chocolat blanc et bulbe de lis

(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

< ドリンク >

DAFNEブレンド (HOT/ICE) 又は ほうじ茶

## Menu dégustation

ムニユ デギュスタシオン

ムニユ 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 >

雲丹とそば粉のプリニ

Brini de sarasin et l'oursin

(ビーナッツペースト、ドライブルー、ソバの実)

< 前菜 >

占冠産蝦夷鹿肉の  
パテ・アンクルート

Pâte de chevreuil en croût

(ドライブルー、シケレベ、ピーツピュレ、季節のピクルス、葡萄マスタード)

< スープ >

真たち 真狩産ポワロー  
ブルノワゼット

Laitance cabillaud et poireau beurre noisette

(ポワローシフォン、ポワローフチュール、ポワロー焦がしロースト)

< 魚料理 >

市場より厳選白身魚のムース包み  
シャンパンソース

Farci de Poisson our sauce champagne

(エビナ、ペントス赤、赤パプリカパウダーチュイル)

< 肉料理 >

北海道産和牛肩肉料理と根セロリ

L'assiette de chevreuil"Shimucappu"et betterave et seleri rave

(根セロリピュレ、根セロリフチュール、赤ベルモットソース)

又は

占冠村有光さんのホゲット羊肉 菊芋と黒トリュフ

L'assiette d'Agneau"Shimucappu" et topinambour au truffe

(菊芋ピュレ、菊芋ミジョテ)

< デザート >

グレープフルーツのカモミール茶ジュレ

Jelle de pamplemousse et camomille

(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

Mousse de chocolat blanc et bulbe de lis

(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

< ドリンク >

小菓子とDAFNEブレンド (HOT/ICE) 又は ほうじ茶

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 5 種盛り合わせ

内容はその日で変わります

(例…蝦夷鹿肉のパテ・アンクルート、スモークサーモンのみかんヴィネグレット、  
シャリキュトリー、季節のサラダとピクルスなど)

< メイン >

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

Poisson jour vapeur et majorum au beurre

(カリフラワーピュレ、カリフラワーサラダ)

又は

中札内鶏もも肉の白ワイン煮込み  
山椒の香り

Braise de poulet au vin blanc arma sansho

(長いもドフィノワーズ、山椒ヘーゼルナッツソース)

< パン >

フランスパンと発酵バター

- 価格は全て税抜きです -

裏面はアラカルトメニューです