

FAMILY PLAN

ご家族で楽しく特別なひとときを
過ごして頂きたい。
お子様が、食べて美味しく、
見てワクワク出来る、
お料理ラインナップをご用意しました。
年末でお忙しい中でも家族団圓、
最高の空間で最高のひと時を。

DAFNE の ファミリープラン

要予約

大人 5,000yen+tax
子供 (小学生まで) 1,500yen+tax

【前菜1】ピンチョス2種 (ずわい蟹のクロケット、
ミニマトとモッツァレラ) カナッペ2種
(ミニピザ、とうもろこしブリュレタルト)
【前菜2】かぼちゃボールサラダ
【前菜3】ブラックフライドチキンとポテトフリット

【魚 又は 肉料理】
大人: おすすめ魚のボワレ ブールブランソース
又は 道産豚肩肉の煮込み
子供: 海老と帆立貝のグラタン
又は チーズハンバーグ
【パスタ】大人も食べたいナポリタン
【デザート】濃厚林檎とヴァニラのアリュメットパイ

一緒にコース料理
お子さま用の
カトラリーを
ご用意



ご予約
お問い合わせ

<受付時間 11:00-19:00>

011-211-0813

- ご予算やご希望に合わせてご対応いたします。その他のパーティープランもご用意しております。
- 各種コース・プランは事前予約制です。前日までのご予約をお願いいたします。

Chef's Message



フランス料理の中でも、一番大きなイベントとされているクリスマス料理“NOEL ノエル”。今年は感染症の影響により、クリスマスの過ごし方にも大きな変化が生じることと考えています。DAFNE では、一人一人の過ごし方に寄り添えるよう、安心安全に配慮し、特別な空間とサービスを含めてお楽しみいただける店内限定のお料理と、お家で本格的なフレンチ料理をお楽しみいただけるテイクアウト限定のお料理。どちらも充実させてご提案することいたしました。どんな時でも特別なひとときをお過ごしいただけるよう DAFNE が心を込めてお贈りいたします。

DAFNE シェフ 古里裕之

12月限定

DAFNE CHRISTMAS 2020

事前予約制

011-211-0813

受付時間
11:00-19:00

ダフネの特別なクリスマス。

DAFNE レストラン ダフネ

11:00-22:00

(フード L.O.21:00、ドリンク L.O.21:30)

※11:00-15:00 はランチタイム
14:00-17:00 はティータイム
17:00-22:00 はディナータイム

※館内のイベント状況等により営業時間が
変動する場合がございます。

011-211-0813

札幌市中央区北1条西1丁目
札幌市民交流プラザ2F



DAFNE
RESTAURANT

本格フレンチをコース料理で

NOËL 2020

要予約

12月
24・25・26日
限定

別日をご希望の際は
ご相談ください



稀少な高級食材ブルターニュ産「オマールブルー」はぜひ食べていただきたい逸品。
DAFNE のフレンチシェフが手がける
本気のガストロノミー。

ノエル 15,000yen+tax

北海道の大自然が作り上げた優しく繊細な食材とフランスから取り寄せた
原点の食材の融合。特別な聖夜を本格フレンチでおもてないたします。

【前菜1】牡蠣 根セロリの軽いムース 【肉料理】北海道産和牛イチボ 雲丹
【前菜2】パテ・アン・クルート 珈琲の香り 【デザート1】苺のコンポート ローズの香り
【前菜3】蝦夷鮑 岩海苔のリゾット 【デザート2】マルキーズ・オ・ショコラ 黒トリュフ
【魚料理】ブルターニュ産オマールブルー ソースパステイス 【小菓子・コーヒー】

柔らかく優しい味と香りの鴨むね肉が主役。
北海道食材を贅沢に使用した、
トラディショナルなフレンチコース。

ノエル 8,000yen+tax

全てのお客様と食材に感謝し、奥深き味わいをクリスマスに
ふさわしい色鮮やかなお料理でご提供いたします。

【前菜1】真たち ゴルゴンゾーラ 淡い葡萄と紫蘇のジュ
【前菜2】パテ・アン・クルート 珈琲の香り
【魚料理】鯛 牡丹海老 ジロール茸 ビスク
【肉料理】滝川産鴨むね肉のロースト 木の実の蜂蜜ヴィネガー香
【デザート】苺のコンポート ローズの香り
【小菓子・コーヒー】

お酒と一緒に楽しむビストロメニュー。

プティ・ノエル 5,000yen+tax

クリスマスカジュアルに楽しんで頂きたいビストロメニュー。
DAFNE のナチュラルピュアワイン（自然派ワイン）やノンアルコールワインとご一緒にどうぞ。

【前菜1】鯛 甘海老 ビクルス 香草サラダ
【前菜2】シャルキュトリ盛り合わせ
【魚又は肉料理】真鯛のポワレ ベルモット酒ソース 又は 十勝池田褐毛和種牛のマデラ酒煮込み
【デザート】フランス産ショコラのフォンダン ヴァニラグラス添え 又は フロマーージュ 2 種
【コーヒー】

当日
ご予約
可能

CAKE

DAFNE の
クリスマスケーキ

要予約

<4号：直径12cm> 2,000yen+tax

DAFNE が贈る特別なデコレーションケーキ。お食事
をお楽しみいただいた後にちょうど良いサイズ感です。

Take out OK.



お食事に合う

ペアリングワインも

ご用意しております



上段

- オマール海老と人參ピューレ
- パテ・アン・クルート
- おすすめフロマーージュ 3 種
- シャルキュトリ盛り合わせ

中段

- 百合根のクロケット
- 滝川産リードヴォーのハーブバター風味
- 真鯛のポワレ
- 道産褐毛和種牛肉の赤ワイン煮

下段

- 苺のコンポート ローズの香り
- フォンダン・ショコラ
- キューブパン・バケットと発酵バター

ホームパーティーにおすすめ
テーブルが華やぐフレンチオードブル

HORS D'OEUVRES オードブル

中札内若丸鶏のロースト
ずわい蟹とトリュフのリゾット詰め
丸鶏ローストに合わせた付け合わせ 3 種と共に

2~3人前 6,000yen+tax

DAFNE 独自の手間暇をかけた逸品。丸鶏をフランス産塩
と数種のスパイスと香辛料、蜂蜜で2日間マリネし、オーブ
ンで低温調理後、高温調理。身は柔らかく、皮は香ばしく
仕上げています。中には濃厚で香り高いずわい蟹とトリュ
フのリゾットを詰め、贅沢感と満腹感を味わえます。付け合
せには、この丸鶏に合わせた3種をご用意いたしました。

付け合わせ 3 種

- インカボトのコンフィ
- 鶏レバーペーストとピーズのブリオッシュ
- 小野菜のビクルス（牛蒡、紅くるり、黄人參など）

