

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 >

生ハム、バナナ、セロリのサラダ わさびヴィネグレット

(生ハム、焼きバナナのマリネ、セロリのピクルスとホワイトセロリ、根セロリピュレ、山葵とセロリのオイル)

又は

のみやまファームの男爵芋スープ 鱈のブランダード

(とうや(ジャガイモ)のクランプル、フロマージュブランの泡)

< 今月のパスタ >

道産鶏肉のラグー 柚子胡椒風味

(赤ワイン煮、バター、チーズ)

又は

帆立貝と小松菜のトマトソース

(帆立貝と浅利貝の出汁、トマト、オリーブ、オリーブオイル)

< デザート >

森の雫珈琲ババロワ アングレーズ

(珈琲カカオチュイル、キャラメルソース)

又は

モンタージュ・タタン(ふじ林檎) パイナップル バジル

(リンゴのコンフィチュール、パイナップルとバジルのグラニテ、ミニバジル、カルパドスクリーム)

< 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 >

豚のど肉 蕪 温度卵

(豚のど肉コンフィ、赤玉ねぎ、蕪のミジョテ、蕪の葉、マスタードリーフ、マスタードヴィネグレット、豚コンソメジュレ)

< スープ > のみやまファームの男爵芋スープ

鱈のブランダード

(とうや(ジャガイモ)のクランプル、フロマージュブランの泡)

< メイン >

仔牛 シャンピニオン オランダーズ

(滝川産仔牛のロースト、とかちマッシュローストとシャンピニオンデウクセル、グラス・ドゥ・ヴィアン、青い花)

又は

本日の魚 キャベツ ポワロー

(市場よりおすすめ魚のポワレ、キャベツとポワローのエチュベ、浅利貝とサフランのソース)

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 >

森の雫珈琲ババロワ アングレーズ

(珈琲カカオチュイル、キャラメルソース)

又は

モンタージュ・タタン(ふじ林檎) パイナップル バジル

(リンゴのコンフィチュール、パイナップルとバジルのグラニテ、ミニバジル、カルパドスクリーム)

< 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 >

豚のど肉 蕪 温度卵

(豚のど肉コンフィ、赤玉ねぎ、蕪のミジョテ、蕪の葉、マスタードリーフ、マスタードヴィネグレット、豚コンソメジュレ)

< スープ > のみやまファームの男爵芋スープ

鱈のブランダード

(とうや(ジャガイモ)のクランプル、フロマージュブランの泡)

< 魚料理 > 本日の魚 キャベツ ポワロー

(市場よりおすすめ魚のポワレ、キャベツとポワローのエチュベ、浅利貝とサフランのソース)

< 肉料理 >

仔牛 シャンピニオン オランダーズ

(滝川産仔牛のロースト、とかちマッシュローストとシャンピニオンデウクセル、グラス・ドゥ・ヴィアン、青い花)

又は

ホゲット羊肉 マスタードソース

(占冠村有光さんのホゲット羊のロースト 又は 煮込み、旬の野菜)

< デザート >

森の雫珈琲ババロワ アングレーズ

(珈琲カカオチュイル、キャラメルソース)

又は

モンタージュ・タタン(ふじ林檎) パイナップル バジル

(リンゴのコンフィチュール、パイナップルとバジルのグラニテ、ミニバジル、カルパドスクリーム)

< 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。

- 価格は全て税抜きです -

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

道産鶏肉のラグー
柚子胡椒風味

又は

帆立貝と小松菜の
トマトソース

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 >

森の雫珈琲ババロワ
アンダレーズ

又は

モンタージュ・タタン(ふじ林檎)
パイナップル パジル

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