

# 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   |
| 生ハム、バナナ、セロリのサラダ わさびヴィネグレット                             | 800yen   |
| 本日の野菜と魚介類ベーニェ (洋風天ぷら)                                  | 800yen   |
| 豚のど肉 蕪 温度卵   | 900yen   |
| 真たち きのこと モッツアレラチーズ                                     | 900yen   |
| シャリキュトリー 盛り合わせ<br>(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<br>(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 |
| のみやまファームの男爵芋スープ 鱈のブランダード | 800yen |

## Fromage フロマージュ

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

## Poisson 魚料理

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| 本日の魚 とうや(のみやまファームのジャガイモ) サフラン | 1,400yen |
| スープドポワソン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。

|                        |          |
|------------------------|----------|
| 豚の塩漬け 蝦夷鹿ソーセージ キャベツ ポテ | 1,600yen |
| 仔牛 シャンピニオン オランダーズ      | 1,600yen |
| 占冠村蝦夷鹿肉料理 黒胡椒ソース       | 2,000yen |
| 神内和牛赤肉のパルマンティエ         | 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

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| 森の栗珈琲ババロワ アングレーズ            | 800yen |
| モンタージュ・タタン(ふじ林檎) パイナップル バジル | 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  
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 >

真たち きのこと

モッツアレラチーズ

Salade de cabillaud laitance champignon mozzarella

(羅白産真たちとモッツアレラのグリル、茸のマリネ、ミニリーフ、  
焦がしオニオンパウダー、バルサミコソース)

< 魚料理 >

本日の魚

とうや (のみやまファームのジャガイモ) サフラン

Poisson jour parmentier au safran

(市場よりおすすめ魚のポワレ、じゃが芋のサフラン煮、  
じゃが芋の泡、じゃが芋のクランプル)

< 肉料理 >

豚の塩漬け 蝦夷鹿 キャベツ ポテ

Potée à la Hokkaido

(道産豚の塩漬け・蝦夷鹿ソーセージ・キャベツ・ポワロー・  
人参・ソテーオニオンの煮込み、粒マスタード添え)

< デザート >

森の雫珈琲ババロワ アングレーズ

Babarois anglaise

(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

Montage de la tatin ananas basilic

(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、カルバドスクリーム)

< 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 >

牡蠣 黒トリュフ

Hûître cromesqui au truffe

(厚岸産牡蠣のクロメスキ、クリームドゥーブル、トリュフソース、トリュフ)

< 前菜 >

豚のど肉 芽キャベツ

Confit de porc et petite chou

(道産豚のど肉のコンフィ、芽キャベツの軽い火入れ、  
マスタードヴィネグレット、豚のコンソメジュレ、生姜コンフィチュール)

< スープ >

真たち かつお菜 昆布

Soupe de cabillaud laitance au "Dashi"

(ジドコキャージュと昆布のスープ、かつお菜オイル、昆布パウダー)

< 魚料理 >

厳選魚 アブサン 香草

Poisson jour poêlé sauce absinthe et Salade herbes

(市場より厳選魚のポワレ、ベルノー酒ソース、人参ビュレ、  
セルパチコ・ディル・セルフィューなどのサラダ)

< 肉料理 >

ホゲット羊肉のナヴァラン

Navarin d'agneau

(占冠村有光さんのホゲット羊・蕪・ポワロー・じゃが芋のトマト煮込み、  
焦がしバター仕上げ)

又は

神内和牛赤肉のパルマンティエ

Boeuf "Jinnai" parmentier

(のみやまファームのじゃが芋、ポルト酒ソース、じゃが芋のクランプル、  
クレイジービー、焦がしオニオンパウダー)

< デザート >

森の雫珈琲ババロワ アングレーズ

Babarois anglaise

(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

Montage de la tatin ananas basilic

(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、カルバドスクリーム)

< 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 >

本日の前菜盛り合わせ

Hors d'oeuvre varié du jour

内容はその日が変わります  
(例…季節のサラダとピクルス)

< メイン >

本日の魚 キャベツ ポワロー

Poisson jour poêlé et chou étuvé

(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

仔牛 シャンピニオン オランダーズ

Veau et champignon rôti sauce hollandaise

(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)

< 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