

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
ずわい蟹 百合根 赤玉葱	800yen
本日の野菜と魚介類ベーニェ (洋風天ぷら)	800yen
鶏もものガランティーマ オレンジ	900yen
カンパチ はちみつライム ソーヴィニヨンブラン	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
玉ねぎ 林檎 スープ	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

本日の魚 エシャロット赤ワイン	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。

豚肩ロース肉 レンズ豆	1,600yen
北海道産牛肉と鴨肉のステーキ・アッシュェ	1,800yen
占冠村蝦夷鹿肉料理と北海道ビーツ	1,800yen
北海道褐毛和種牛肉 黒胡椒ソース	2,200yen
占冠村有光さんの仔羊肉 マスタードソース	2,600yen

Pasta パスタ

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

Dessert デザート

メロンと紅茶のクレームブリュレ	800yen
カカオ70%ガトーショコラ ラム酒風味のシャンティイ	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 >

鶏もものガランティエヌ オレンジ

Galantine poulet à l'orange

(キャロットピュレ、キャロットラペ、オレンジチュイル、
オレンジヴィネグレット、マイクロリーフ)

< 魚料理 >

本日の厳選魚 岩海苔 大根

Poisson jour parmentier au safran

(岩海苔のリゾット、大根のミジョテ、プールブランソース)

< 肉料理 >

北海道産牛肉と鴨肉の ステーキ・アッシュェ

Steak haché de boeuf et canard"Hokkaido"

(インカポテトフリットハーブバター風味、
インカポテトピュレ、黒胡椒とコリアンダーソース)

< デザート >

メロンと紅茶のクレームブリュレ

Crème brûler au thé et melon

(メロンのグラニテ、紅茶アイス、ハーブ)

又は

カカオ70%ガトーショコラ ラム酒風味のシャンティイ

Gâteau chocolat au rhum

(ショコラアイス、ショコラクランプル、ショコラチュイル)

< 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 >

カンパチ はちみつライム ソーヴィニヨンブラン

Mi-cuit de"Kanpachi"au gelé de sauvignon blanc

(蜂蜜とライムでマリネしたカンパチのミキュイ、
白ワインとトマトコンソメジュレ、菜の花、菜の花オイル、エディブルフラワー)

< 前菜 >

ずわい蟹 百合根 赤玉葱

Quenelle de crabes et blbe de lis à la crème de crabes

(ずわい蟹と百合根のクネル、赤玉葱とクレームクラブのソース、サバイヨン)

< スープ >

水蛸 鶏コンソメ

Poulpe cuit à la consommé volaille

(水蛸のごく軽い火入れ、鶏肉リゾット、
酸の効いた胡桃とアーモンドのクランプル、白トリュフ香)

< 魚料理 >

本日の厳選魚 大根

Poisson jour et raidis

(シェリーヴィネガーと大根おろしのソース、大根のサフランミジョテ、大根のサラダ)

< 肉料理 >

北海道褐毛和種牛肉 黒胡椒ソース

Boeuf"Hokkaido" sauce poivron noir

(インカの目覚め、春菊)

又は

占冠村有光さんのホゲット羊肉 マスタードソース

Braise d'Agneau sauce moutarde

(レンズ豆と根菜の煮込み、オリーブのピュレ)

< デザート >

メロンと紅茶のクレームブリュレ

Crème brûler au thé et melon

(メロンのグラニテ、紅茶アイス、ハーブ)

又は

カカオ70%ガトーショコラ ラム酒風味のシャンティイ

Gâteau chocolat au rhum

(ショコラアイス、ショコラクランプル、ショコラチュイル)

< 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

- 価格は全て税抜きです -

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 エシャロット赤ワイン

Poisson jour poêlé et l'echalotte mijoter

(春菊のソテー、プールージュソース、アマランサス)

又は

豚肩ロース肉 レンズ豆

Epaule de porc roti et braise de lentille

(真狩産ハーブ豚の低温ロースト、レンズ豆のコンディモン、
セージのフリチュール)

< パン >

フランスパンと発酵バター

裏面はアラカルトメニューです