

PARTY PLAN and TAKE OUT



歓迎迎会を
テイクアウトで



-2021-

3.1

start

新型コロナウイルス
感染防止対策実施中

—— 詳しくは中面をご覧ください ——

DAFNE

RESTAURANT by MORIHICO.

事前予約制

011-211-0813

—— 受付時間 ——

11:00-21:00

少人数からでもご対応 コロナ対策が整った開放的な空間で、大切な人と大切な時間を

PARTY PLAN

DAFNE の歓送迎プラン



ランチ
タイムから
ご予約可能

充実した前菜、真狩産豚のメイン
DAFNE を満喫するスタンダードプラン

PLAN 6,000yen (6,600yen 税込) 7品

DAFNE が自信を持っておすすめするプラン。
旬の食材をふんだんに使用した料理をお楽しみいただけます。

- ・前菜 3品
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・パスタ
- ・デザート

自然派ワインも
飲み放題に
含まれます

質の高い北海道産和牛と自然派ワインを
堪能できる贅沢プラン

PLAN 8,000yen (8,800yen 税込) 8品

北海道産和牛のメインとナチュラルビュアワインを
ご堪能いただける、充実のプラン内容です。

- ・前菜 4品
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・パスタ
- ・デザート

中札内鶏をメインに手軽に楽しめるカジュアルプラン

PLAN 5,000yen (5,500yen 税込) 6品

- ・前菜 2品
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・パスタ
- ・デザート

団体様でもご利用いただけるよう、
当店は新型コロナウイルス感染防止対策に取り組んでいます。

天井高 10m、吹き抜けの店内。風通しが良く解放感あふれる空間でお食事をお楽しみください。

- 入口にアルコール消毒のご用意
- テーブルの中央に透明パーテーションをご用意 (取り外し可能)
- 隣席との間を十分に空け、席間にカーテンをご用意
- パーテーションを利用した座席レイアウトのご相談も承ります
- メニューおよびテーブルは使用毎に消毒
- 会計カウンターに透明パーテーションの設置
- 会計時、金銭およびカードは、コイントレイにて受け渡し
- パーティープランのお料理を、個人盛りにてご提供



小さな前菜盛り合わせ、デザート重視

女子会 PLAN 6品 4,500yen (4,950yen 税込)

90分のフリードリンクがセット。
前菜、デザートが充実した女性に嬉しいプラン内容です。

- ・前菜 3種盛り合わせ
- ・北海道産牛料理
- ・シェフのおすすめデザート
- ・サラダ
- ・パスタ
- ・小さな焼き菓子盛り合わせ

ソフトドリンク
ノンアルコールカクテル
90分飲み放題
※アルコール類
+1,000yen

フレンチのテイクアウトオーダブルで
どんな時でも、特別なひと時を

TAKE OUT PLAN

ご予算に
合わせて
お作りします

特別テイクアウトオーダブル

様々なシチュエーションにどうぞ /

- ご家族の
記念日
- ご両親や
お世話になった
方への贈り物
- 歓送迎会などでの
会食やプレゼント
- ご友人との
小さな贅沢会

フランス料理の魅力を
余すことなく堪能できる贅沢なプラン。

SPECIAL お重 18品

20,000yen (21,600yen 税込) 2~3人前

北海道の稀少な食材や普段口にする機会があまりない珍しい食材を集め、
古典フランス料理から現代フランス料理技法で全 18品を構成。白木重にてご用意いたします。

- 帆立貝・ピーツ・林檎
- 魚介類のスープ・ド・ポワソン
- 和牛ロースト・赤ワインとバルサミコ
- 北海道を代表する食材、道東産帆立貝と真狩産ピーツを使い、柔らかな香りと甘み、林檎を加える事で果実のまろやかな酸を加えまわしました。
- 甲殻類と貝出汁・魚出汁・香味野菜で作るスープポワソン。濃厚な旨味が凝縮されています。旬の魚介類と共に詰め込みました。(真空パック)
- 富良野和牛もも肉を使用、低温で長時間ローストする事により柔らかくあっさり召し上がりいただけます。ソースには、自然派メルローワインとバルサミコ酢、フォンドヴォーで作りあげました。
- パテ・ド・カンパーニュ
- 鴨のスモーク・オレンジ風味
- 豚肩ロースのリゼット・コンソメジュレ
- 鶏白レバームース・キャラメルソース
- オマール海老・パプリカムース・海老のジュレ
- ずわい蟹のクロケット・ライム
- 人参・紫キャベツのラベ 胡麻風味
- 筍の薫香・バジルソース
- 仔牛リードヴォー・ブルギニオン
- 仔羊トリットマト煮・ブリック包み
- フロマージュ 2種 (白カビ・青カビ)
- 伊予柑・グレープフルーツのジュレ・フレッシュチーズのクリーム
- 苺・塩プリン
- 珈琲マカロン
- キューパンとバター



本格フランス料理をカジュアルに、お酒と楽しむプラン。

STANDARD お重 12品 10,000yen (10,800yen 税込) 2人前

北海道食材を主とした DAFNE でしか食べられない味を
2名様盛り 12品ご用意いたしました。

- 人参と紫キャベツラベ
- パテ・ド・カンパーニュ
- ピーツと林檎のサラダ
- 鶏のスモーク・カリフラワー
- 生ハム・南仏野菜煮込み
- 甘海老・パプリカムース・海老のジュレ
- 炙り活タコ・バジルソース
- 熟成ジャガイモのクリームチーズサラダ
- 真狩豚のロースト・和風赤ワインソース
- 伊予柑とグレープフルーツのジュレ
- 塩プリン フランボワーズソース
- キューパンとバター

塩分・甘み・香草・食感。製法にもこだわった自慢のシャルキュトリ

DAFNE のシャルキュトリ盛り合わせ 8品

6,000yen (6,480yen 税込) 2~3人前

DAFNE で日ごろより作り続けている、こだわりのシャルキュトリを盛り合わせにてご提供。北海道の食材にこだわり、伝統的フランスの技法により、日本人に合わせた塩分・甘み・香草類・食感にて作り上げております。ご自宅ワインやビールと共に。

- 北海道産肉のパテ・ド・ヴィアンド
- 中札内鶏のパロティース
- 北海道産鶏白レバームース トリュフ香
- 鴨肉の燻製
- 知床豚肩肉のリゼット
- 北海道産牛肉の塩麹漬けロースト
- 蝦夷鹿肉ソーセージ
- 季節のピクルス



TAKE OUT

お弁当 <食材が週替わりで変更>

DAFNE BOX

3,000yen (3,240yen 税込)

特別な日や会合、お知り合いへの
手土産などに。厳選北海道食材を
最高のフレンチ技法で。

肉料理：北海道産羊料理、北海道和
牛料理など週替わりで変更します。
魚料理：厳選魚の低温ローストなど週
替わりで変更します。
その他、サラダ、揚げ物、和え物がセッ
トになっています。



前日までに
要予約

DAFNE PLATE

1,800yen (1,944yen 税込)

いつもより少し贅沢な気持ちを
味わえる1人前のお弁当です。

肉料理：北海道産豚肩肉の柔らかか煮
込み、知床鶏の薫香ローストなど週替
わりで変更します。
魚料理：厳選魚のバリバリ焼き、帆立
貝のバターソテーなど週替わりで変更し
ます。
その他、サラダ、揚げ物、和え物がセッ
トになっています。



カレー

DAFNE カレー

各種 1,000yen (1,080yen 税込)

豊富なスパイスが入ったコクのある
ルウが人気。コーヒークリームと
合わせてお召し上がりください。

2種類のカレーをご用意しております。
種類はスタッフへお尋ねください。



DAFNEのガトーショコラ

ドリップバッグ5枚付

1,500yen (1,620yen 税込)

単品 900yen (972yen 税込)

<約11×6×6cm>

カカオ70%フランス産オーガニックチョコレートを使用。伝統的なクラシックショ
コラの中には、口に入れた途端にとろける、なめらかなチョコレート。2層に分かれたこ
だわりのガトーショコラです。



前日までに
要予約



ご注文はお電話で
ご連絡ください

<受付時間 11:00-21:00>

011-211-0813

ご注文内容や店舗の状況により、
お時間をいただく場合がございます。
あらかじめご了承ください。

DAFNE GIFT TICKET

ダフネギフトチケットのご案内

DAFNE
GIFT
TICKET

1000 YEN

レストラン ダフネお食事券

DAFNE
店頭にて
販売中

DAFNEにてご利用いただける1,000円分のお食事券。店内でのお食事の他、テイクアウトや
お買い物にもご利用いただけます。お世話になっている方へのギフトとして、いかがでしょうか？

DAFNE レストラン ダフネ

11:00-22:00 ディナータイム完全予約制
(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

※その他ご質問、ご要望は店舗へお電話ください。

※感染症拡大防止のため、営業時間を変更する場合がございます。
最新の情報は弊社公式HPよりご確認ください。



ご予約・お問い合わせ
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

