



迎

Bienvenue la saison

旬

食材のもつ本当の旬をご存知ですか？

食文化を大切にするフランスでは、
収穫時期を調整するような方法はずらず、
食材そのものが本来美味しくいただける時期に、
収穫するという風習があります。

DAFNE でもまた、シェフが生産者さまの元へ赴き、
食材の美味しさやこだわりを伺い、
“本当の旬”を日々追求しています。

そんな旬の北海道食材が、フランスの料理文化と融合。
ご来店いただいたタイミングが、
常に最高に美味しい旬の一皿になるよう
心を込めてお贈りいたします。

Bienvenue la saison Calendrier

DAFNE がご提案する【迎旬カレンダー】

いつご来店いただいても

本当の旬の味わいをお楽しみいただけるよう

時期ごとに食材をピックアップしてご提供して参ります。

Bulbe de lis

月光ゆりね

Chevreuil

鹿

Raidis

カラフル大根

Betterave

ビーツ

Maïs

とうもろこし

Fruite Amemas

アメマス

Agneau

仔羊

北海道きのこ

Champignon

南瓜

Potiron

玉葱

Oignon

ザリガニ

Ecrevisse

ニジマス

Fruite arc-en-ciel

アスパラガス

Asperge

フランス菊芋

Topinambour

ピックアップする食材は、収穫状況によって変更になる
場合がございます。DAFNE Web サイトでご紹介して
参りますので是非、ご覧ください。

詳しくはこちら



ニジマス・ 内田ザリガニ

2021.07.01-

日本では、食材としてあまり馴染みのない

「ニジマス」と「ザリガニ」。

フランスではどちらも夏の魚料理として親しまれ、
ザリガニに関しては高級食材として提供されています。

ニジマスのふっくらとした食感と上品な甘み。

ザリガニの意外にも濃厚な味わい。

フランス人が愛する旬の食材を

この機会に是非ご堪能ください。



Histoire d'ingrédients
食材のストーリー

北海道 阿寒湖漁業共同組合

肥沃な大地と清らかな水。

良質な水産物の秘密は、

阿寒湖周辺の豊かな自然環境にありました。



阿寒湖は約 15 万年前の噴火によって誕生したカルデラ湖。特別天然記念物の『マリモ』が有名ですが、アメマス・ニジマス・イトウ・コイなど、多くの水生生物が生息する天然淡水魚の宝庫です。
今回ニジマスとザリガニをご提供いただいたのは、四季を通じて新鮮な魚を販売している阿寒湖漁業協同組合さん。阿寒カルデラに降った雨や雪が豊かに生い茂る木々によって浄化され、多くのミネラルを含んだ水となって川や湖へと注ぎ込み、湖底から湧出する温泉の栄養と共に様々な生き物たちを育んでいるそうです。



水温が低い阿寒湖で育ったニジマスは、身がしまり脂がのりすぎず、すっきりとした味わい。見た目にも華やかな前菜と、白いバターソース、ブルーランと合わせたメインの2品でご提供致します。

阿寒湖の内田ザリガニは、全国で唯一青い殻を持ち、ミソが豊富で旨味も強く、大きいサイズ感も特長です。今回は古里シェフの得意とする、ビスクに仕上げました。ザリガニを生きた状態で卸すことができるのは日本でも阿寒湖だけ。新鮮なザリガニの旨味がぎゅっと凝縮された一皿をお楽しみください。





H. Furusato

料理長 古里 裕之
＜日本エスコフィエ協会 正会員＞

伝統的なフランス料理の中に、
斬新な新しさを

札幌市内ホテルのレストラン、
本場フランスでの修行を経て
DAFNE へ。トラディショ
ナルなフランス料理を軸に、
日本の食材や料理技法を取り
入れたオリジナリティを追求。
鳩・甲殻類を使った料理を得
意とし、香りと旨味を引き出
した一皿をご提供。



札幌市内ホテルのレストラン
経験を経て DAFNE へ。鯖や
加工肉、新鮮な食材を生かし
た料理を得意とする。北海道
産食材だけでなく、世界中の
食材との組み合わせから新し
い北海道文化を生み出すべく
日々探求。

新しい可能性を
探求

北海道食材の

T. Sasaki

佐々木 隆宏



4人のシェフが織りなす4つの味わい

DAFNEの料理は、個性豊かな4人のシェフがお作りしています。
ディナーコース「Emotion エモーション」では、
4人のシェフのうち1人がコース内容を担当する、お任せコースをご提供。
それぞれの魅力を生かした味わい、是非お楽しみください。

大切にしているのは
素材へのリスペクト

福江 一生

K. Fukue

札幌市内のフレンチレストランでスーシェフを務め、
DAFNE へ。特に火入れには
こだわりを持ち、素材がひき
たつ調理法を日々探求。アス
バラ、羊料理、スイーツには
定評があり、センスを生かし
た味も見た目も最高の一皿を
生み出し続ける。



Y. Kobayashi

小林 洋輔

東京都内のホテルや札幌市内
飲食店の経験を経て DAFNE
へ。桃・マンゴーなどフルー
ツを使った斬新な料理から、
家庭的なフレンチなどを得意
とする。一皿一皿心をこめて
丁寧に向き合い、どんな時で
も心落ち着く味わいをご提供。

優しく丁寧な仕事が生み出す

幸せ感じるフレンチ



Menu
Déjeuner
ランチコース

DAFNE à la mode

ダフネ・アラモード

昔ながらの定番料理を現代風にアレンジ。
いろいろなお料理をお選びいただき
楽しんでいただくことをテーマにメニュー構成。

前菜 6 種・メイン・デザート・パン or ライス・コーヒー <5 品>

2,800 yen

(税込 3,080yen)

Entrée 前菜

本日の前菜盛り合わせ 6 種

Hors d'œuvre varié six au jour

魚貝のマリネ

野菜のマリネ

シャリキュトリー

本日のスープ

野菜のピクルス

燻製料理

Viande ou Poisson 肉料理又は魚料理より 1 品お選び下さい

阿寒湖産ニジマスの軽い薫香 ブールブランソース [Recette 佐々木 chef](#)

Traite arc-en-ciel mi-cuit fumé sauce beurre blanc

ピペラードのピュレ 香草サラダ

又は

北海道産豚肩 ロース肉のポークチャップ [Recette 古里 chef](#)

Epaule de porc d'ignon à la tomate

オニオンソテーの特製ルーブルンソース

茄子のラタトゥイユ エシャロットクレームドゥーブル

Dessert デザート 2 種類から 1 品お選び下さい

濃厚クレーム・ブリュレのタルト [Recette 福江 chef](#)

Crème brûler en tarte

ショコラクランブル、ナッツ類、ココアパウダー、香草

又は

完熟マンゴーとグレープフルーツのブランマンジェ [Recette 福江 chef](#)

Blanc manger de mangue et pamplemousse

マンゴー・グレープフルーツ・パッションフルーツのスープ マンゴーとグレープフルーツ 香草

フランスパンと発酵バター 又は 珈琲ライス *Pain et beurre ou Riz au café*

DAFNE ブレンド *Café au DAFNE*

前菜 6 種・メイン 2 品・デザート・パン or ライス・コーヒー<6 品>

4,500 yen

(税込 4,950yen)

Entrée 前菜

本日の前菜盛り合わせ 6 種

Hors d'œuvre varié six au jour

魚貝のマリネ	野菜のマリネ	シャリキュトリー
本日のスープ	野菜のピクルス	燻製料理

Viande ou Poisson 肉料理又は魚料理 4 種類より 2 品お選び下さい

阿寒湖産内田ザリガニブルーのビスク [Recette 古里 chef](#)

Traite arc-en-ciel mi-cuit fumé sauce beurre blanc

内田ザリガニ、本日のお魚、帆立貝、インカポテト、チーズガレット、香草、オリーブバターオイル、オニオンソテー、ポワロー、青野菜

又は

阿寒湖産ニジマスの軽い薫香 ブールブランソース [Recette 佐々木 chef](#)

Epaule de porc d'oignon à la tomate

ビベラードのピューレ 香草サラダ

又は

北海道産牛頬肉の赤ワイン煮込み [Recette 小林 chef](#)

Bœuf à la bourignonn

インカポテトのピューレ 人参 いんげん

又は

北海道産豚肩 ロース肉のポークチャップ [Recette 古里 chef](#)

Epaule de porc d'oignon à la tomate

オニオンソテーの特製ルーブルンソース 茄子のラタトゥイユ
エシャロットクレームドゥーブル

Dessert デザート 2 種類から 1 品お選び下さい

濃厚クレーム・ブリュレのタルト [Recette 福江 chef](#)

Crème brûlée en tarte

ショコラクランブル、ナッツ類、ココアパウダー、香草

又は

完熟マンゴーとグレープフルーツのブランマンジェ [Recette 福江 chef](#)

Blanc manger de mangue et pamplemousse

マンゴー・グレープフルーツ・パッションフルーツのスープ マンゴーとグレープフルーツ 香草

フランスパンと発酵バター 又は 珈琲ライス *Pain et beurre ou Riz au café*

DAFNE ブレンド *Café au DAFNE*



À la carte
Déjeuner
ランチアラカルト

Les basiques de la DAFNE

ダフネ・ベーシック

Porc d'oignon à la tomate

道産豚肩ロース肉のポークチャップ

オニオンソテーの特製ルーブルソース 茄子のラタトゥイユ
ショウガと胡桃のクランブル DAFNE サラダ
エシャロットクリームドゥーブル

セット 2,000 yen (税込 2,200yen)

単品 1,500 yen (税込 1,650yen)

豚肩ロースを3時間煮込むことで柔らかく仕上げた本格ポークチャップ。

コクがありながらも、まろやかな逸品。

エシャロットクリームドゥーブルと召し上がっていただくと一味違った味わいに。

DAFNEでしか味わえない奥深さを感じてください。

set

ポークチャップ&サラダ・パン or ライス・コーヒー

フランスパンと発酵バター 又は 珈琲ライス

DAFNE ブレンドコーヒー

※セットドリンクはお持ち帰り可能です。スタッフまでお声がけ下さい。

単品をご注文の場合、下記価格でお付けいただけます

フランスパンと発酵バター or 珈琲ライス：+300 yen

サラダ：+400 yen

コーヒー：+480yen



Boeuf à la bourgignon

北海道産牛頬肉の赤ワイン煮込み

インカポテトのピューレ 人参 いんげん DAFNE サラダ

セット 2,200 yen (税込 2,420yen)

単品 1,700 yen (税込 1,870yen)

洋食を代表するビーフシチューを、フランス料理の技法ブッフブルギニオンのように赤ワインをたっぷり使い3時間煮込んでアレンジした一品。丁度良い食感を残すため、火入れにこだわりました。インカの目覚めのピューレと一緒にどうぞ。

set

赤ワイン煮込み&サラダ・パン or ライス・コーヒー

フランスパンと発酵バター **又は** 珈琲ライス

DAFNE ブレンドコーヒー

※セットドリンクはお持ち帰り可能です。スタッフまでお声がけ下さい。

単品をご注文の場合、下記価格でお付けいただけます

フランスパンと発酵バター or 珈琲ライス：+300 yen

サラダ：+400 yen

コーヒー：+480yen



Bisque d'ecrvisse bleu

迎旬

阿寒湖産内田ザリガニのビスク

内田ザリガニ 本日のお魚 帆立貝 インカポテト チーズガレット 香草
オリーブバターオイル オニオンソテー ポワロワ 青野菜

セット 2,200 yen (税込 2,420yen)

単品 1,700 yen (税込 1,870yen)

フランス料理の中でも伝統的な甲殻スープ、ビスク。ミソが豊富に含まれた阿寒湖産の内田ザリガニの他、貝類、香草、香味野菜、鶏のブイヨンを加え、旨味を引き立たせました。

set

ビスク・サラダ・パン or ライス・コーヒー

DAFNE サラダ (旬の季節野菜、オリジナルドレッシング)

フランスパンと発酵バター **又は** 珈琲ライス

DAFNE ブレンドコーヒー

※セットドリンクはお持ち帰り可能です。スタッフまでお声がけ下さい。

単品をご注文の場合、下記価格でお付けいただけます

フランスパンと発酵バター or 珈琲ライス：+300 yen

サラダ：+400 yen

コーヒー：+480yen



CURRY

カレー

数種類のスパイスと、しっかりと下ごしらえした贅沢なメイン。
コーヒーライスの香ばしさと一緒にお召し上がりください。

JOMON CURRY

縄文カレー

1,700 yen (税込 1,870yen)

期間
限定

北海道北東北の縄文遺跡群の世界遺産登録を記念した一品。
北海道の縄文文化をイメージし、キウス周提墓群のくぼみのようにライスを盛り付け、
当時の食材をふんだんに使用しました。

カレー・サラダ・コーヒー

curry

縄文カレー

蝦夷鹿肉、サーモン、帆立貝、インカのめざめ、
牛蒡、茸、浅利貝出汁、鮭節、シケレベ、胡桃

salade

DAFNE サラダ

boisson

DAFNE ブレンドコーヒー

付け合わせ (揚げ野菜、ピクルス)、珈琲ライス 付き



VACHE CURRY

牛彦カレー

1,700 yen (税込 1,870yen)

カレー・サラダ・コーヒー

curry

牛肉カレー

salade

DAFNE サラダ

boisson

DAFNE ブレンドコーヒー

付け合わせ (揚げ野菜、ピクルス)、珈琲ライス 付き

CRAVETTE CURRY

海老彦カレー

1,300 yen (税込 1,430yen)

カレー・サラダ・コーヒー

curry

海老カレー

salade

DAFNE サラダ

boisson

DAFNE ブレンドコーヒー

付け合わせ (揚げ野菜、ピクルス)、珈琲ライス 付き

POULET CURRY

鶏彦カレー

1,300 yen (税込 1,430yen)

カレー・サラダ・コーヒー

curry

鶏肉カレー

salade

DAFNE サラダ

boisson

DAFNE ブレンドコーヒー

付け合わせ (揚げ野菜、ピクルス)、珈琲ライス 付き

Apéritif et Boisson

アペリティフセット

1,800 yen (税込 1,980yen)

前菜とお飲み物のセット

前菜・ドリンク

Apéritif

前菜 6 種盛り合わせ

boisson

好きなアルコールドリンク

又は ソフトドリンク 1 杯



Dessert et Boisson

デザートセット

1,200 yen (税込 1,320yen)

MORIHICO. のコーヒーとのペアリングを考えたこだわりのデザート

デザート・ドリンク

dessert 2 種類から 1 品お選びください

濃厚クレームブリュレ

又は

完熟マンゴーとグレープフルーツのブランマンジェ

boisson

好きなソフトドリンク 1 杯



Déjeuner des enfants

お子さまランチ

1,500 yen (税込 1,650yen)

お子さま用のやさしい味付けでご提供
ライヨールとクチポールのお子さま用カトラリーも
ご用意しております

ドリア・スープ・デザート・ドリンク

dria

ハンバーグドリア

soup

コーンスープ

dessert

アイスクリームと季節のフルーツ

boisson

オレンジジュース

付け合わせ (ポテトフライ、野菜のピクルス) 付き



※イメージです

information

お知らせ

MENU DÎNER

ディナーコース

ディナーコースはサービス料として、ご利用いただいた金額の5%を頂戴いたします。

迎旬食材を多彩な調理法でご提供。本格的なフレンチのコース料理をお楽しみいただけます。
普段使いから、特別な日まで。是非ご利用ください。

事前予約制

Escoffier

エスコフィエ

20,000 yen (税込 22,000 yen)

現代フランス料理の祖と言われるオーギュスト・エスコフィエの伝統料理を継承し、北海道・フランス食材の融合で表現。現代フランス料理の原点を DAFNE の一皿に。

アミューズ1品・前菜2品・スープ・魚料理・肉料理・デザート2品・小菓子・パン・コーヒー<11品>

Emotion

エモーション

10,000 yen (税込 11,000yen)

DAFNE の4人のシェフのうち、1人がコース内容を担当。
オリジナリティ溢れる心を込めたお料理で、お客様に Emotion (感動) をご提供

前菜2品・スープ・魚料理・肉料理・デザート・小菓子・パン・コーヒー<9品>

Esprit

エスプリ

5,000 yen (税込 5,500yen)

エスプリの効いたお料理の数々。
カジュアルにお楽しみいただけるコース

前菜・魚料理・肉料理・デザート・パン・コーヒー<6品>



※イメージです

PARTY PLAN

パーティープラン

ご予算、シーンやご要望に応じて最適なスタイルをご提案。
ランチタイムからご予約可能です。

事前予約制

2名様から承ります

90分飲み放題付き

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 6,000 yen
(税込 6,600yen)

前菜3品・魚料理・肉料理・パスタ・デザート・パン<8品>

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 8,000 yen
(税込 8,800yen)

前菜4品・魚料理・肉料理・パスタ・デザート・パン<9品>

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 5,000 yen
(税込 5,500yen)

前菜2品・魚料理・肉料理・パスタ・デザート・パン<7品>



LADYS PLAN

女子会プラン

4,500 yen (税込 4,950yen)

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・サラダ・肉料理・パスタ・デザート・焼き菓子・パン <7品>

前菜3種盛り合わせ
サラダ
北海道産牛料理
パスタ
シェフのおすすめデザート
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

option アルコール類 +1,000yen (税込 1,100yen)



※イメージです

TAKE OUT

テイクアウト お電話にてご注文承ります。

受付時間 11:00-21:00

011-211-0813



オードブル

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

20,000 yen
(税込 21,600yen)

2〜3人前

前日までに要予約

本格フランス料理をカジュアルに、お酒を楽しむのに最適なプラン。

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

2人前

前日までに要予約

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 6,000 yen
(税込 6,480yen)

盛り合わせ 8品

2〜3人前

前日までに要予約



お弁当

DAFNE BOX 3,000 yen (税込 3,240yen)

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。

前日までに要予約

DAFNE PLATE 1,800 yen (税込 1,944yen)

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。

カレー

DAFNE カレー 1,000 yen
(税込 1,080yen)

スイーツ

DAFNE のガトーショコラ
ドリップバッグ 5枚付

前日までに要予約

1,500 yen (税込 1,620yen)

単品 900 yen (税込 972yen)

Disciples d'Auguste Escoffier



当店の料理長・古里裕之は

2016年、日本エスコフィエ協会の正会員

「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」を拝受。

フランス料理人にとって栄誉とされるこの称号に誇りと責任を持ち、

お客様が幸せを感じていただける一皿を、ご提供して参ります。



エスコフィエ協会とは？

世界中の美食家を魅了し、現代フランス料理の基盤を作ったオーギュスト・エスコフィエ（1846～1935）。現代フランス料理の祖と呼ばれ、多くの弟子達を育てました。彼の精神を引き継ぎ、日本におけるフランス料理の隆盛に尽力することを目的として設立されたのが「一般社団法人日本エスコフィエ協会」です。