

hitaru で開催されるオペラ「魔笛」に合わせ、

特別記念メニューをご用意いたしました。

一品一品、登場人物や笛や鈴、ワインなどの

モチーフをイメージして料理を構成。

当店独自にモーツァルトの世界観を表現しております。

DAFNE が取り組んでいる「迎旬」食材、

三野農園の野菜と共に

特別な時間をご堪能ください。

魔笛のストーリー

- 善と悪の逆転 -

第1幕

古代エジプト時代。王子タミーノは、
夜の女王から陽気な鳥人間パパゲーノと共に
ザラストロ大祭司に誘拐された娘パミーナを
救いに行くよう命じられます。
そこでタミーノとパミーナは恋におちます。

第2幕

タミーノはザラストロ大祭司の世界で、
英知とパミーナを得るために、
パパゲーノと共に試練に挑戦。

娘を誘拐された夜の女王は、
亡き夫がザラストロに渡した太陽の力を取り戻すため、
娘パミーナにザラストロ大祭司の殺害を命令。
ザラストロ大祭司はそのことを知るも、
復讐心ではなく愛の心で許します。

タミーノとパパゲーノは
無事に試練を乗り越えます。
ザラストロ大祭司を襲いに來た
夜の女王は光の力に破れ、
人々が善と英知による太陽の世界を褒め称えます。

La Flûte enchantée

公演特別メニュー 魔笛

Entrée 前菜

真狩産豚肩肉 大理石 モカ珈琲

Charbri de porc et ris de veau légumes / Ninoferme

道産豚肩肉のコンフィとリードヴォー・黒人参のマーブル仕立て
鶏白レバー 三野農園野菜のモカ風味のヴィネグレット モカのソース

Soupe スープ

真たち 燻製卵 鶏と帆立貝コンソメ

Cabillaud laitance et laouf fumé en Consommé volaille et saint-jacques

真たちのポワレ 鮭節出汁で火入れしたポーチドエッグ薫香
タビオカ 豆苗 鶏肉と干し貝柱のコンソメ
ローズマリー風味のオリーブオイル

Poisson 魚料理

旬魚 ポロ葱のパンフルート 秋トリュフ

Poisson jour poêlé et poireau vinaigrette au truffe

ポロ葱とマッシュルームのベルモットクリームソース
ポロ葱の貝出汁とトリュフオイル煮
ポロ葱のビュレ 市場より旬魚のポワレ ポロ葱のフリチュール

Viande 肉料理

中札内鶏肉 三野農園野菜の太陽の環 みかん

ballonnet poulet et légumes / Ninoferme arôme / Nikan'

中札内鶏のパロティース 三野農園根菜のフチュール
みかんのヴィガラードソース 三野農園根菜のビュレ

Dessert デザート

魔笛ラングドシャ ココナッツ 林檎

Cajon de langue de chat en coca et pomme

林檎のタタン ココナッツクリーム アングレーズソース
林檎皮のビュレ 林檎 プラリネ ハーブ ココナッツパウダー

フランスパンと発酵バター

Pain et beurre

DAFNE ブレンド 又は ほうじ茶

Café au DAFNE ou Thé au Houji