

29品 福が重なるフレンチ御節



- 1 祝い肴 甘めの口取りとつまみ
- 2 縁起担ぎ 華やかに祝う海の幸
- 3 心を満たす 山の幸をふんだんに
- 4 別箱 与ノ箱

- 黒豆と鰯のニース風トマト煮込み
- 昆布と椎茸、アンチョビ、胡桃の赤ワイン煮田作り風
- 牛蒡のホルト酒煮とムース
- ずわい蟹とスズキのクネル
- 鱈と卵のスフレ トリュフ風味
- 鶏白レバーと栗のモンブラン風
- 甘海老のムース ミモザ風
- 金柑の柑橘ジュレ寄せ
- 真鯛の西京焼き ミモレットソース
- 鯛の昆布マリネ 蜂蜜シユリーヴィネガー煮込み
- オマール海老のオイル煮 ヴァニラ風味の人参クレーン
- 北寄貝とカリフラワーの紫蘇ブルギニオン
- 三野農園の大根と人参のラベ
- 道産鮭のリエット いくらオリウ香添え
- 鶏もも肉・椎茸・梅のパロティエヌ
- 鶏肉と里芋の松風焼き 柚子クリームソース
- 鶏砂肝コンフィと人参岩焼き煮

TAKEOUT 限定50台
DAFNEの御節 2人前 29,000yen (税込31,320yen)

ご予約締切 12/20☺まで | お渡し日 12/31☺10:00-16:00

一品一品の御節に込められた意味をフレンチで表現。今年是与ノ箱としてフランスの伝統菓子をお付けしました。

1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
5	6	7	8	5	6	7	8	5	6	7	8



TAKEOUT

中札内若丸鶏のロースト 2~3人前 6,000yen (税込6,480yen)
 ずわい蟹とトリュフのリゾット詰め

丸鶏の中に濃厚で香り高い、ずわい蟹とトリュフのリゾットを詰め、身は柔らかく、皮は香ばしく仕上げ、贅沢感と満腹感を一つに。3種の付け合わせとご一緒にお楽しみください。

- 付け合わせ3種
 ■インカポテトのコンフィ
 ■パケットと発酵バター
 ■小野菜のビクルス

ご予約締切 12/20☺まで | お渡し期間 12/23☺~12/25☺

お家でも、お店でも 心華やぐクリスマス

TAKEOUT

ノエル オードブル 2人前 10,000yen (税込10,800yen)

クリスマスムードを盛り上げるフレンチオードブル。DAFNEこだわりの北海道食材や稀少な食材を、フレンチの伝統料理で鮮やかに。

ご予約締切 12/20☺まで | お渡し期間 12/23☺~12/25☺

- | 上段 | 下段 |
|------------------------|----------------------------|
| 1. スモークサーモンとサーモンリエット | 7. 中札内鶏肉のパロティエヌ |
| 2. 甘海老と甘海老のムース | 8. フロマーージュ盛り合わせ |
| 3. 滝川産鴨肉のパテ | 9. カカオ70%ガトーショコラ |
| 4. 生ハムと赤玉葱・ルーコラのサラダ | 10. 蝦夷鹿肉のクロケット 根セロリのビュレ |
| 5. 真鯛のマリネ キャビア ライム風味 | 11. 北海道産和牛肉のコールドビーフ トリュフ風味 |
| 6. 帆立貝ときのこのシェリーヴィネガー和え | 12. 塩プリンと苺 |

※フランスパン・ロールパン、発酵バター付き



NOËL ノエル

開放的な店内で楽しむ
 クリスマス限定の特別なフレンチ

全11品 18,000yen (税込19,800yen) | 全8品 10,000yen (税込11,000yen)

ご予約締切 12/20☺まで | お渡し期間 12/23☺~12/25☺

※サービス料5%を別途頂戴いたします。

18,000コース

- 【前菜1】牡蠣 シャンパーニュ キャビア
- 【前菜2】鴨胸肉 タルトタン 胡桃
- 【前菜3】蝦夷あわび uring 白レバー
- 【前菜4】火をどり 百合根 真たち
- 【スープ】活オマール海老 オマールコンソメ
- 【魚料理】金目鯛 カリフラワー シユリー酢
- 【肉料理】北海道産黒毛和牛 黒トリュフ 根セロリ
- 【デザート1】苺 レモンコンフィ エビスルージュ
- 【デザート2】焼き上げクラシック・ショコラ
- 【パン】フランスパンと発酵バター 小菓子とMORIHICO.のコーヒー

10,000コース

- 【前菜1】牡蠣 クロメスキ 黒トリュフ
- 【前菜2】鴨肉 白レバー パテ
- 【スープ】DAFNEビスク 真たち
- 【魚料理】ひらめ 根セロリ 発酵バター
- 【肉料理】牛頬肉 カシス インカのめざめ
- 【デザート】苺 レモンコンフィ エビスルージュ
- 【パン】フランスパンと発酵バター 小菓子とMORIHICO.のコーヒー



プティ・ノエル 全5品 6,000yen (税込6,600yen)

クリスマスをカジュアルに楽しむ、ビストロメニュー。ビュアナチュラルワイン(自然派ワイン)やノンアルコールワインとご一緒にどうぞ。

- 【前菜】一口前菜5種盛り合わせ
- 【魚料理】北海道産魚介類のブイヤベース ルイユ添え 又は 北海道産牛肉のブランケット
- 【フロマーージュ】又は デザート)フランス産ロックフォールとブリード・ド・モー 又は カカオ70%のショコラ・ショコラ・ショコラ
- 【パン】パケットと発酵バター MORIHICO.のコーヒー

当日
 ご予約
 可能

