



bonheur

今年はどんな1年でしたか？
楽しいことや大変なこと、きっと色々ありましたよね。

もうすぐ大切な一年の節目。
お客さまへの感謝と、新年の幸せを願い、
一品一品に思いを込めました。

海の幸、山の幸、森の幸、そして今回はオマール海老を入れた
華やかな一段を加え四段重をご用意します。

DAFNEのお食事を通して幸せを感じてもらえると私たちも嬉しいです。

素敵な年末年始をお過ごしください。

古里 裕之

Chef's Profile

シェフ 古里 裕之
＜日本エスコフィエ協会 正会員＞

1978年、青森県十和田市生まれ。調理製菓専門学校を卒業後、札幌のホテルやフランスのレストランで経験を積み、2018年よりフレンチレストラン「DAFNE」のシェフに就任。国内外の料理コンテストで受賞多数。

ご予約・お問い合わせ

011-211-0813

受付時間
11:00 - 20:00

森彦のフレンチ
DAFNE

SHOP INFO

札幌市中央区北1条西1丁目札幌市民交流プラザ2F

営業時間 11:00 - 22:00
(フードL.O. 21:00 ドリンクL.O. 21:30)

定休日 DAFNE WEBサイトでご確認ください



Noël
de
DAFNE

OSECHI
de
DAFNE



Osechi
日本人が
御節料理に
込めた想いを
フレンチで表現

海の幸
「海彦」
緑起担ぎ
華やかに祝う

TAKEOUT 限定50台

DAFNEの御節

2~3人前 30,000yen
(税込32,400yen)

ご予約締切 12/20まで | お渡し日 12/31@11:00-16:00

一品一品の御節に込められた意味をフレンチで表現。
今年はオマール海老を丸ごと使い初日の出を表した一段をお付けしました。

森彦の珈琲と
楽しむ
森の幸「森彦」

一の重「海彦」

- 黒豆と蛸のニース風トマト煮込み
- 昆布と岩海苔佃煮
帆立貝のクリームチーズ和え
- 道産鮭とインカのめざめリゼット
いくらのオリヴ香
- 鯛のボワレと紅白大根
菜膳ヴィネグレットソース
- 鰯と白子のブランドード風伊達巻卵
- 鮎の3時間蒸しとキャヴィア
燕のブランマンジェ添え
- 北寄貝と三野農園百合根のライム風味
ハーブオイル仕立て
- 鯛の昆布マリネ
蜂蜜シェリーヴィネガー煮込み

二の重「山彦」

- モンブラン風栗きんとんと
鶏白レバームース
- 鶏セセリと里芋のコンフィ
- 鴨胸肉の薫香 蓮根ヴィネガー煮
胡桃と胡椒の蜂蜜ソース
- 鴨もも肉コンフィと北海道豆のカスレ
- 赤平地鶏"火をどり"の
金柑詰めロースト 金柑のジュレ
- 石狩あべ鶏もも肉と牛蒡煮込み
牛蒡キャラメルビュレ添え
- 椎茸と根菜の鴨コンソメ煮込み
黒トリュフ仕立て
- 鴨肉と道産鶏肉 ビスタチオのパテ

三の重「幸彦」

- 丸ごとオマール海老の香草火入れ
- 人参とヴァニラのムース
- オマール海老コンソメジュレ、
オマール海老ムース

与の重「森彦」

- 北海道小麦のバケットと春菊バター
- フランス産カカオ70%ガトーショコラ
- ドライフルーツと木の実パウンドケーキ
- ブルターニュ地方伝統菓子
ファーブルトン
- MORIHICO、ドリップバッグ4枚

山の幸「山彦」

ほっと
心が満たされる

特別な幸
「幸彦」

幸多き
一年を祈る



TAKEOUT 限定30食

中札内若丸鶏のロースト
ずわい蟹とトリュフのリゾット詰め

2~3人前 6,000yen (税込6,480yen)

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

- インカポテのコンフィ
- バケットと発酵バター
- 小野菜のピクルス

ご予約締切 12/20まで | お渡し期間 12/23@~12/25@ 11:00-18:00

NOËL ノエル

北海道の大自然が作り上げた最高食材とフランスから取り寄せたフレンチ原点の食材が融合。
DAFNEのシェフが手掛ける本気のガストロノミー。

全11品 18,000yen
(税込19,800yen)

全8品 11,000yen
(税込12,100yen)

ご予約締切 12/20まで | お渡し期間 12/23@~12/25@ 11:00-18:00

《18,000yenコース》

- 【前菜1】ずわい蟹 バターミルク ポロ葱
- 【前菜2】牡蠣 燕 キャヴィア
- 【前菜3】滝川産鴨肉 カリフラワー 黒トリュフ
- 【魚料理】真たち 鴨のコンソメクリュスタッセ
- 【スープ】金目鯛 フヌイユ ヴェルモット
- 【オマール料理】活オマール海老 ヴァニラ アロマレッド人參
- 【肉料理】上富良野黒毛和牛イチボ肉 雲丹 百合根
- 【デザート1】焼みかん 生姜 バッションフルーツ
- 【デザート2】ビスタチオ 苺 マスカルポーネ
- 【パン】フランスパンと発酵バター
小菓子和MORIHICO.のコーヒー

《11,000yenコース》

- 【前菜1】サロマ湖正龍牡蠣 クロメスキ 黒トリュフ
- 【前菜2】バテ・ド・カンパーニュ
- 【前菜3】真たち 甘海老ムース 鴨のコンソメクリュスタッセ
- 【魚料理】ひらめ カリフラワー ヴェルモット
- 【肉料理】黒毛和牛焼肉 インカのめざめ マルサラ
- 【デザート】ビスタチオ 苺 マスカルポーネ
- 【パン】フランスパンと発酵バター
小菓子和MORIHICO.のコーヒー

TAKEOUT 数量限定

デギュスタッション ノエル 2人前 10,000yen (税込10,800yen)

おうちでもお店の味を、フルコーススタイルのフレンチBOX。アミューズから小菓子まで、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@ 11:00-18:00

上段

- バテ・ド・カンパーニュ
- 真鮭のライムマリネ マスカルポーネソース
- 甘海老と甘海老のムース
- 石狩あべ鶏と茸のパロディエヌ 黒トリュフ
- 帆立貝の軽い火入れ 燕のビュレ キャヴィア
- 平目のボワレ バターミルクとハーブオイルソース

下段

- 道産豚肩ロース肉のリヨネーズ
- 北海道仔牛のコンフィ ブランケットソース
- カカオ70%ガトーショコラ
- フロマージュ盛り合わせ
- 上富良野黒毛和牛いちぼ肉のコールドビーフ
- ビスタチオ マスカルポーネ
フランスパンと発酵バター



Christmas

聖なる夜に、
特別なひと時を
お約束

ご予約締切 12/20まで | お渡し期間 12/23@~12/25@ 11:00-18:00