

# 輪 Wa

今年も森彦のフレンチDAFNEをご利用いただき、誠にありがとうございました。私達は7年という時を重ね、皆さまとの大切な絆を育んでまいりました。2025年のテーマは「輪（わ）」。一年一年が重なり美しい模様を描く「年輪」をモチーフに、お客さまへの感謝の気持ちを込めてご用意しました。海・山・森の幸を贅沢に詰め込んだ4段重は、これまでの歩みの集大成であり、新しい年を迎える皆さまへの特別な想いを込めています。伝統的ないわれを大切にし、フレンチの技法で彩り豊かに仕上げました。来年も皆さまに幸せが訪れるよう、心からお祈りしております。どうぞ良いお年をお迎えください。

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。札幌市内ホテル料理長を経て、2017年に渡仏。シャンパーニュ地方やパリの星付きレストランなどで経験を積み、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 - 21:00（L.O. 20:00）
※12/23~12/25は営業時間が異なります
11:00~22:00（L.O. 20:00）

定 休 日　DAFNE WEBサイトでご確認ください












日本人が
御節料理に込めた想いを
フレンチで表現

Osechi

TAKEOUT 限定50台

## DAFNEの御節

要予約

2~3人前 36,000yen
(税込38,880yen)



ご予約締切 12/20金まで ｜ お渡し日 12/31火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。今年はお客さまと歩み続けた一年一年を年輪をモチーフに仕上げました。

**一の重［海彦］**

1.ズワイ蟹と岩海苔の
クリームチーズ和え昆布巻き
2.蒸し鮑とキャヴィア
煮のブランマンジェ 菊花
3.黒豆と鯖のニース風トマト煮込み
4.縒り雲丹と海苔の伊達巻卵
5.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
6.鰤の蜂蜜煮込み
葡萄と梅肉のジュレ仕立て

1 2 3
4 5 6

**二の重［年輪］**

・オマール海老テールのハーブ火入れ
・海老のムース
・香草クリームチーズソース
パプリカ風味
・自家製いくらの醤油漬け
・甘海老とオマール脱と爪の
ライム風味ジュレ寄せ
・サーモンリエット
・和と洋のかやく酢飯
・スモークサーモン
・海老と蟹・和出汁のコンソメジュレ
金箔

**三の重［山彦］**

1.モンブラン風栗きんとんと鶏白レバームース
2.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
3.道産鶏もも肉と牛蒡の赤ワイン煮込み
4.道産鶏むね肉の南瓜・金柑のポートワイン寄せ
5.砂肝・蓮根と茸の鴨コンソメ煮込み 黒トリュフ仕立て
6.鴨肉と道産鶏肉のパテ 梅と白バルサミコのコンフィチュール

1 2 3
4 5 6

**与の重［森彦］**

1.北海道小麦のバケットと春菊バター
2.フランス産カカオ70%ガトーショコラ
3.ドライフルーツと木の実パウンドケーキ
4.タルトタタン
・MORIHICO.ドリップバッグ3枚

1 3 2 4

# 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。

要予約

ご予約締切 ｜ ご予約希望前日まで
ご予約日 ｜ 2024.12/23月、12/24火、12/25水

※サービス料5%を別途頂戴いたします。

全11品 20,000yen(税込22,000yen)

【アミューズ】ずわい蟹と蝦夷鹿のリエット
【前菜1】能宮牡蠣 フヌイユ キャヴィア
【前菜2】羅臼産真たち 百合根 鱈のコンソメ
【前菜3】ビジョン・ド・サルミ(フランス産鳩のサルミソース)
【スープ】小樽産活ボひらめ 黒トリュフ ほうれん草包み
【魚料理】ブルターニュ産オマール海老 ポロ葱 クリュスタッセ
【肉料理】北海道産黒毛和牛フィレ肉 根セロリ パイ包み
【デザート1】苺 ローズマリー・エルダーフラワー シトロンのグラニテ
【デザート2】珈琲プリュレ アマレット 燻製
【パン】フランスパンと発酵バター
小菓子とMORIHICO.のコーヒー

全8品 12,000yen(税込13,200yen)

【前菜1】能宮牡蠣 フヌイユ キャヴィア
【前菜2】滝川産鴨肉と鶏白レバーのパテ
【スープ】羅臼産真たち 百合根 鱈のコンソメ
【魚料理】金目鯛 鱗焼き ペルノー酒
【肉料理】黒毛和牛頬肉 根セロリ 黒トリュフ
【デザート】珈琲プリュレ アマレット 燻製
【パン】フランスパンと発酵バター
小菓子とMORIHICO.のコーヒー



TAKEOUT 限定50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

要予約

2~3人前 6,500yen(税込7,020yen)

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／小野菜のピクルス

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

