

RESTAURANT DAFNE

8月26日

Dinner-10,000円

Entrée

滝川産鴨肉 葱 葡萄

滝川産鴨肉のパテ 葡萄のジュレ 長葱のクレームドゥーブル・シブレットソース
長葱・赤玉葱・シブレットのサラダと揚げ 赤玉葱クーリーヴィネグレット

Soupe

DAFNE ビスク

へら蟹・甘海老・ずわい蟹と鴨コンソメ、貝出汁のビスク
甘海老のムースリーヌ グラス・ド・クルヴェット ポワロー
ソテーオニオン セージ フロマーージュガレット

Poisson

活メヒラメ ピペラード 卵

道産活メヒラメのポワレ 北海道野菜のピリ辛トマト煮とそのピュレ
ヒラメ出汁のグラスで仕上げたオランダーズ
酸味を効かせた完熟トマトソース パプリカスモークパウダー

Viande

北海道仔牛背肉 胸腺肉 きの子

北海道産仔牛背肉の木の実クルート焼き リードヴォーときの子のハーブソテー
仔牛の出汁とマッシュルームのエキューム

Dessert

南瓜の塩プリン レモンコンフィ パッションフルーツ

道産南瓜の塩プリン レモンコンフィのソース パッションフルーツのキャラメル
クレーム・ダンジュ レモンバーム

Mignardise et Café

小菓子と DAFNE ブレンドコーヒー

フランス産カカオ70%オーガニックのガトーショコラ
MORIHICO.DAFNE ブレンドコーヒー (コロンビア・グアテマラ・ブラジル)

RESTAURANT DAFNE

LUNCH PLATE-1500 円

道産鶏もも肉コンフィ 炙りメ鯖の米 干物薫香ソース

- *道産鶏もも肉のマルサラ酒マリネのコンフィ
- *メ鯖の炙りを加えた浅利貝と帆立貝のリゾット
- *旬野菜のサラダ 濃厚人参と蜂蜜のクーリーソース
- *牛蒡のフチュール

アラカルト

食べる Soupe : ダフネのビスク ¥1,000

- ヘラ蟹と甘海老、紅ずわい蟹のビスク
- 旬野菜のエマンセ
- 甘海老のムースリーヌ
- フロマーージュガレット

Dessert : かぼちゃプリン・サレ ¥500

- レモンコンフィ
- パッションフルーツとマンゴーのキャラメル
- かぼちゃの種クランブル