



Chef's Message

Restaurant DAFNEでは、“食彩”を常に意識しながら料理構成を行っています。
今回ご提供いたしますTake Out料理では、そんなDAFNEのお料理をご自宅で、
北海道産肉を簡単に美味しく、香り豊かな、尚且つ美しく盛り付け出来るセットをご用意致しました。
ご自宅で、個性豊かにアレンジをお楽しみいただけます。
おうちのお皿でフレンチを体験、特別なお時間をお過ごし下さい。

DAFNEシェフ 古里 裕之

ご注文方法

ご注文は
お電話でご連絡ください <受付時間 11:00-19:00>
011-211-0813

ご注文のお電話は
商品お渡しの
1時間前までに
お願いいたします。
※一部商品を除く

1 テイクアウト <お渡し可能時間 11:00-20:00>

事前にお電話で商品をご注文いただき、直接店舗へお越しください。
※事前にご注文いただかなかった場合、準備のお時間を頂戴いたしますのであらかじめご了承ください。

2 ドライブスルー <お渡し可能時間 11:00-20:00>

事前にお電話で商品をご注文いただき、札幌市民交流プラザ東側車寄せに到着次第、お電話
(011-211-0813)でご連絡ください。スタッフが車まで商品をお持ちいたします。

3 デリバリー ご注文金額が3,000円以上の方限定 <お渡し可能時間 11:00-20:00>

事前にお電話で商品をご注文いただき、ご指定の場所までお届けします。
※デリバリー可能なエリアは限られています。下記「デリバリー可能エリア」でご確認ください。
※店舗状況によって、デリバリー対応出来かねる場合がございます。お電話でご確認ください。

サービス内容は予告なく、変更・終了する場合がございます。予めご了承ください。

DAFNE

レストラン ダフネ

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

※11:00-15:00はランチタイム
14:00-17:00はティータイム
17:00-22:00はディナータイム

※館内のイベント状況等により営業時間が
変動する場合がございます。

デリバリー可能エリア
斜線内のエリアが対象です

011-211-0813
札幌市中央区北1条西1丁目
札幌市民交流プラザ2F



保存版

ご自宅で
本格フレンチを
お手軽に。

おうち
de
DAFNE

テイクアウトメニュー

Take Out Menu

DAFNE
RESTAURANT

Couleur

クルール

DAFNEが大切にしている“食彩”をテーマにした本格フレンチ。
ご自宅では入手困難な食材を用い、手間暇かけた調理法でパウチパックにしました。

赤

の DAFNE

仔羊のトマト煮込み
1,600yen

占冠村有光さんのホワイトサフォーク種を、仔羊の出汁とトマト、赤パプリカと共に煮込み、仕上げに焦がしバターを加え、より濃厚で風味豊かにしました。

【付け合わせ】 トマトコンフィ、赤ピーツピュレ、赤パプリカ、アマランサス、赤玉葱ピクルス、パプリカスモークパウダー、ナヴァランソース
アレルギー： 乳



黄

の DAFNE

鴨肉のコンフィ
1,200yen

滝川産チェリバレー鴨を数種のスパイスとマリネ液に一晩漬け、焼き上げました。柑橘とスパイス香るソースを添えています。

【付け合わせ】 黄ズッキーニのミジヨテ、黄ピーツとオレンジのピュレ、黄人参、柑橘ゼスト、黄化、キャトルエビスソース
アレルギー： 乳、オレンジ



春の新芽草の香る占冠村
蝦夷鹿肉をベルモット酒で煮込み、初夏の緑野菜を添えました。

【付け合わせ】 アスパラガス、クレソン、芽キャベツ、スナップエンドウ、ライム、グリーンチュイル、シケレベ香ベルモット酒ソース
アレルギー： 乳

緑

の DAFNE

蝦夷鹿肉の煮込み
1,500yen

和食器に盛ることにより和フレンチスタイル、ご飯をのせた丼ぶりにそのままのせてフレンチ丼、茹で上げたパスタの上のせてワンランク上のパスタソースなど、その他にも自由な発想でアレンジをお楽しみください。

お家でのおすすめ
アレンジ方法



黒

の DAFNE

牛肉の煮込み
1,800yen

十勝産牛肉を玉葱、シラー（赤ワイン）、複数の香辛料で煮込み、焦がし玉葱パウダーで仕上げました。

【付け合わせ】 玉ねぎのロースト、牛蒡キャラメリゼ、黒人参、ブルーベリー、焦がしオニオンパウダー、リヨネーズソース
アレルギー： 乳、牛肉



白

の DAFNE

仔牛のクリーム煮込み
1,000yen

北海道産仔牛肉を、生クリームと仔牛の出汁で煮込み旨味を凝縮。十勝マッシュ、白トリュフの香りも漂います。

【付け合わせ】 カリフラワーピュレとサラダ、マッシュルームデックセルとロースト、白トリュフパウダー、シャンピニオンクリームソース
アレルギー： 乳、小麦



Soup de Poisson

スープ・ド・ポワソン

【ご自宅簡単調理】
DAFNE 風 魚介鍋

2人前 2,800yen

魚貝・甲殻・鴨コンソメ・香味野菜の出汁でコクと旨味のあるフレンチ風鍋です。甘海老のパウダー、甘海老オイル、発酵バターで風味豊かに仕上げました。

本日のお魚・牡丹海老・ずわい蟹・帆立貝・あさり貝・ポロ葱・季節の野菜・ソテーオニオン・甘海老オイル・甘海老パウダー・発酵バターなど、旬の食材でご提供いたします。

アレルギー： 卵、乳、エビ、カニ



お家でのおすすめ
アレンジ方法

残ったスープにご飯をいれておじや風、チーズ入れてリゾット、ラーメンやうどんを入れても美味しくお召上がりいただけます。

Hand's on you

オードブル

特別な日にピッタリの北海道食材とフランス料理人の仕上げるオードブル。



オードブル盛り合わせ
～前菜全 8品～

1人前 1,500yen

※2人前から承ります。

【付け合わせ】 自家製道産肉のパテ・鶏白レバームース・18か月熟成生ハム・イタリアンサラミ・厳選フロマージュ・魚貝類のマリネ・季節のピクルス・ガーリックトースト

※アレルギーのある方はお知らせください。ご対応させていただきます。



当店ソムリエが選ぶ
お料理に合わせたペアリングワインも
おすすめです

前日までに
要予約

Superbe オードブル盛り合わせ

オードブルのみ 8,000yen / ペアリングワイン 1本込み 12,000yen

【付け合わせ】 占冠村仔羊のトリップ・黒毛和牛フィレ肉のロースト・蝦夷鹿肉と白レバのパテ・滝川産鴨のコンフィ・雲丹とパプリカムース・ずわい蟹のシャンパンクリーム・DAFNE ピクルス・パケットと発酵バター・DAFNEの珈琲焼き菓子とトリップバッグ

DESSERT

デザート



DAFNE のカヌレ 4種と
ドリップバッグセット

1,000yen

アレルギー： 卵、乳、小麦、アーモンド



【ご自宅簡単調理】
おうち de 焼キット

600yen

DAFNE のパウンドケーキの材料を一つにまとめ、おうちで合わせ付属の型に流し焼くだけキットをご用意いたしました。焼きたての味わいをおうちでお召上がりください。（卵・牛乳を別途ご用意ください）

※商品は全て税抜き表示です。 ※全ての商品はテイクアウト容器に入れてご提供いたします。

LUNCH

前日までに
要予約



＜食材が週替わりで変更＞

DAFNE BOX 2,800yen

特別な日や会合、お知り合いへの手土産などに。
厳選北海道食材を最高のフレンチ技法で。

肉料理：占冠村仔羊料理 又は 北海道黒毛和種フィレ肉料理など週替わりで変更します。
魚料理：厳選魚の低温ローストなど週替わりで変更します。
その他、サラダ、揚げ物、和え物がセットになっています。



＜食材が週替わりで変更＞

DAFNE PLATE

1,600yen

いつもより少し贅沢な
気持ちを味わえる 1人
前のお弁当です。

肉料理：道産牛肩肉ポワレ、道産豚肩肉の柔らか煮込み、知床鶏の薫香ローストなど週替わりで変更します。
魚料理：厳選魚のバリバリ焼き、帆立貝のバターソテーなど週替わりで変更します。
その他、サラダ、揚げ物、和え物がセットになっています。



＜食材が週替わりで変更＞

DAFNE 丼 各種 1,000yen

週替わりで厳選肉料理と魚料理メインをご飯でどうぞ。DAFNEの季節野菜とピクルスを添えました。

肉料理：道産牛肩肉ポワレ、道産豚肩肉の柔らか煮込み、知床鶏の薫香ローストなど週替わりで変更します。
魚料理：厳選魚のバリバリ焼き、帆立貝のペーニエ、ずわい蟹と甘海老のパン粉焼きなど週替わりで変更します。
【付け合せ】 色と素材にこだわったサラダピクルス



DAFNE カレー 各種 900yen

豊富なスパイスが入ったコクのあるルツが人気。
コーヒーライスと合わせてお召上がりください。

2種類のカレーをご用意しております。
種類はスタッフへお尋ねください。

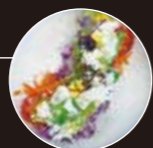
DRINK 上記商品とセットで
ご注文でソフトドリンク 200yen

- ・ホットコーヒー 400yen
- ・アイスコーヒー 400yen

※その他ソフトドリンクもご用意しております。

SALAD

- ・セットサラダ 300yen



NATURAL PURE WINE Pick Up

グラス 500yen～ ボトル 3,000yen～

DAFNEでは、自然派ワインやオーガニックワインを多数取り揃えております。専属のソムリエがお料理に合ったワインをご提案致しますので是非お気軽にお声がけください。



ご注文はお電話で
ご連絡ください

＜受付時間 11:00-19:00＞

011-211-0813