

ーコースー

4,000円
コース

- ・ 前菜3種盛り合わせ
- ・ ハンバーグorグリル
- ・ ペペロンチーノorリゾット
- ・ デザート

合鴨の美味しさを気軽に
楽しめる、初めての方にも
おすすめのコースです！

6,000円
コース

要予約

- ・ 前菜5種盛り合わせ
- ・ ガルビユール
- ・ ハンバーグorグリルorコンフィ
- ・ ペペロンチーノorリゾット
- ・ デザート

前菜からメインまで、
合鴨の魅力をバランスよく
味わえる人気の
スタンダードコースです！

8,000円
コース

要予約

- ・ お好きなドリンク1杯
- ・ 前菜8種盛り合わせ
- ・ ガルビユール
- ・ ハンバーグorグリルorコンフィ
- ・ ペペロンチーノorリゾット
- ・ ひと口蕎麦
- ・ デザート

ダックラボ自慢の
逸品を贅沢に味わえる、
お好きなドリンク
1杯付きの
プレミアムコースです！

一前菜・冷菜一



クリームチーズとクラッカー

滝川産の鴨肉とクリームチーズを合わせた、
鴨バル ダックラボのお通し！

鴨の旨味とクリームチーズのコクが相性抜群で、
ワインと一緒に楽しめる一品です！

ご来店の最初に、当店ならではの鴨料理を
お楽しみください！

¥480



オレンジマリネ

オレンジの爽やかな酸味と、滝川産鴨肉の旨味を
組み合わせた人気の前菜！

アボカドのまろやかさが加わり、さっぱり
しながらも満足感のある一皿に仕上げています！
ワインとの相性も抜群です！

¥1,080



いぶりがっこクリームチーズ

燻製の香りが特徴のいぶりがっこと、濃厚な
クリームチーズを合わせた定番おつまみ！

食感のアクセントと塩味がクセになる一品で、
ワインやハイボールとの相性も抜群です！

お酒をゆっくり楽しみたい方におすすめです！

¥580

自家製ピクルス

彩り豊かな野菜をさっぱりと仕上げた
自家製ピクルス！
程よい酸味で箸休めにもぴったりな一品です！
ワインや肉料理との相性も良く、
食事の最初から最後まで楽しめます！

¥580



トマトとモッツァレラの カプレーゼ

みずみずしいトマトとモッツァレラチーズを
使用した定番前菜！
シンプルだからこそ素材の美味しさを
感じられる一皿です！
ワインとの相性も良く、鴨料理の前菜として
さっぱり楽しめます！

¥780



合鴨スモークのサラダ

滝川産の合鴨スモークを贅沢に使用した
彩り豊かなサラダ！ 鴨の旨味と香ばしさに、
フレッシュな野菜の食感がよく合う一皿です！
さっぱりと食べられながらも満足感があり、
前菜として人気のメニューです！

¥1,280



一逸品一

合鴨餃子



生姜を効かせ、さっぱりした味わいに仕上げた合鴨餃子！

ひと口頬張ると、合鴨の旨みたっぷりの肉汁がじゅわっとあふれます！

軽やかさとジューシーさを兼ね備えた、自慢の一品です！

¥780

合鴨のレバーパテ



滝川産合鴨のレバーを使用した、濃厚な旨味が楽しめる自家製レバーパテ！

なめらかな口当たりとコクのある味わいで、ワインとの相性も抜群です！

バケットにたっぷり乗せてお楽しみください！

¥880

合鴨のロースト



滝川産の合鴨をじっくり火入れた、しっとり柔らかなロースト！

鴨の旨みを引き立てる赤ワインソースで仕上げました！

噛むほどに広がる鴨の旨味と上品な脂の甘みを楽しめる一皿です！

¥1,180

合鴨ソーセージのガルビュール



滝川産合鴨のソーセージとたっぷりの野菜を煮込んだ、フランス郷土料理のガルビュール！

鴨の旨味が溶け込んだスープは、身体に染み渡る優しい味わいです！

ワインと一緒にゆっくり楽しみたい、

鴨バル ダックラボこだわりの温菜メニューです！

¥980

一名物・メイン



合鴨のコンフィ

滝川産の合鴨を低温でじっくり火入れし、外は香ばしく、中はほろっと柔らかく仕上げた当店自慢の一品！
鴨肉の旨味と脂の甘みを存分に楽しめる、本格フレンチ仕立てのコンフィです！
鴨バル ダックラボに来たらぜひ味わっていただきたい名物メニューです！

¥2,680



合鴨肉と野菜のグリル

滝川産の合鴨肉と彩り野菜をオーブンで香ばしく焼き上げた、鴨バル ダックラボおすすめのグリル料理！

ジューシーな鴨肉の旨味と、焼き野菜の甘みを一緒に楽しめる一皿です！

素材の美味しさを活かしたシンプルな味付けで、ワインとの相性も抜群です！

¥2,280



合鴨のハンバーグ

滝川産合鴨を使用した、鴨バル ダックラボ自慢のハンバーグ！
鴨肉ならではの旨味とジューシーさを楽しめる、食べ応えのある一皿です！
濃厚なバルサミコソースが鴨の美味しさを引き立て、ワインとの相性も抜群です！

¥1,880

ーお食事・締めー



合鴨スモークの ペペロンチーノ

滝川産合鴨の旨味をシンプルに楽しめる、
鴨バル ダックラボ特製ペペロンチーノ！
ガーリックの香りと鷹の爪のアクセントが、
鴨肉のコクを引き立てます！
お酒の締めとしても人気の高い一品です！

¥1,480

合鴨とボルチーニの リゾット

滝川産合鴨の旨味と、ボルチーニ茸の香りを
贅沢に楽しめる濃厚リゾット！
鴨のコクが溶け込んだクリーミーな味わいで、
最後の一皿にもおすすめです！
ワインとの相性も抜群な、鴨バル ダックラボ
こだわりのお食事メニューです！

¥1,480





鴨南蛮そば

滝川産合鴨の旨味が溶け込んだ出汁で味わう、
鴨バル ダックラボ特製の鴨南蛮そば！

香ばしく焼き上げたネギと柔らかな鴨肉が、
深みのあるスープによく合います！

飲みの締めとしても人気の高い、
ほっと温まる一品です！

¥1,280

鴨南蛮そば ハーフサイズ

食べやすいハーフサイズの鴨南蛮そば！

¥780

鴨ネギ丼

滝川産合鴨の旨味と、香ばしく焼き上げた
ネギと一緒に楽しめる鴨ネギ丼！

鴨の脂の甘みと特製ダレがご飯によく絡み、
最後まで満足感のある一品です！

飲みの締めにも食事メインにもおすすめです！

¥1,480

鴨ネギ丼 ハーフサイズ

ハーフサイズの鴨ネギ丼！

¥880

合鴨チャーハン

香り豊かな鴨油で仕上げた、特製チャーハン！

自家製の鴨チャーシューを贅沢に使用した、
満足感たっぷりの一皿です！

ダックラボならではの“鴨づくし”をお楽しみ
ください！

¥1,380

合鴨チャーハン ハーフサイズ

メにぴったりなハーフサイズです！

¥830



デザート

フローズンいちごミルク

まるごと凍らせたいちごに、やさしい甘さの練乳クリームを閉じ込めました！

ひんやり甘酸っぱい味わいが口いっぱいに広がります！

鴨料理のあとにぴったりの、さっぱり楽しめるデザートです！

¥580



自家製オレンジシャーベット

オレンジの爽やかな香りと酸味を楽しむ、自家製シャーベット！

食後にぴったりのさっぱりとした味わいで、鴨料理の余韻を心地よく締めくくります！

ワインを楽しんだ後のデザートにもおすすめです！

¥480



濃厚バニラアイス

北海道ミルクのコクを楽しむ、シンプルながら満足感のあるバニラアイス！

食後にぴったりの優しい甘さで、鴨料理の後にもさっぱり楽しめます！

最後までゆっくり過ごしたい方におすすめのデザートです！

¥480



本日のアイス

シェフが厳選した本日のフレーバーをご用意しております！

内容はスタッフまでお尋ねください！

¥480



ードリンクー

飲み放題

ビール

麒麟ビール
晴れ風(生)

¥780

90分 ¥1,980

120分 ¥2,480

ビール込み

90分 ¥2,480

120分 ¥2,980

ハイボール

- ・角ハイボール
- ・コークハイ
- ・ジンジャーハイ

各¥680

サワー

- ・レモンサワー
- ・ライムサワー

各¥680

カクテル

- ・カシスソーダ
- ・カシスオレンジ
- ・カシスウーロン
- ・ピーチソーダ
- ・ファジーネーブル
- ・ピーチウーロン
- ・ジンソーダ
- ・ジントニック
- ・ジンバック

各¥680

お茶割り

- ・ウーロンハイ
- ・緑茶ハイ
- ・ジャスミン茶ハイ

各¥680

ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・緑茶
- ・ジャスミン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース

各¥580

ワイン

- ・シャトー・ロックブリュンヌ ボルドー
(グラス) ¥700 (ボトル) ¥4,000
- ・コトー・ブルギニョン
(グラス) ¥1,300 (ボトル) ¥7,500
- ・シャトー・サン・ミッシェル シャルドネ
(グラス) ¥1,100 (ボトル) ¥6,500

シャンパン

- ・モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル
¥15,000
- ・ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット
¥18,000
- ・ペリエ ジュエベル エポック
¥100,000



鴨もスタッフも、
□コミを楽しみにしています。
是非ご協力をお願いいたします！

□コミは
こちらから

