

Dîner Menu

Dîner A 3,150

Amuse-bouchée
(アミューズ)
Hors-d'oeuvres
(前菜)
Potage
(ポタージュ)
Poisson ou Viande
(魚料理 または 肉料理)
Dessert
(デザート)
Pain/café
(パン/コーヒー)

Dîner B 4,200

Amuse-bouchée
(アミューズ)
Hors-d'oeuvres
(前菜)
Potage
(ポタージュ)
Poisson
(魚料理)
Viande
(肉料理)
Dessert
(デザート)
Pain/café
(パン/コーヒー)

Echelle du Ange ~ エシエルドゥアンジェ

Lunch Time 11:30 - 15:00 (L.O. 14:00)

Dinner Time 17:30 - 21:30 (L.O. 20:30)

毎週火曜日定休 (祝日の場合は営業)

大分市神崎字田ノ浦 4 2 5 3

tel: 097 - 573 - 8620

Amuse-bouchée

Amuse-bouchée
・本日の一口オードブル

Hors-d'oeuvres

Rillettes Confit de scombrésoce
・ナスのテリーヌとサンマのコンフィリエット

Ballottine de Poulet
・若鶏のパロティース

Potage

Potage de la saison
・季節のポタージュ

Poisson

Les aujourd'hui Poisson cuisson
・本日の鮮魚 素材に合わせた調理法で (A)

Viande

Grille de porc au Cidre
・イベリコ豚のグリル シールドクリーム

Poêle de boeuf au Vin rouge
・牛肩肉のポワレ 赤ワインソース

Dessert

Les aujourd'hui dessert plat
・本日のデザート

Dîner C 4,750

Amuse-bouchée

(アミューズ)

Hors-d'oeuvres

(前菜)

Potage

(ポタージュ)

Poisson ou Viande

(魚料理 または 肉料理)

Dessert

(デザート)

Pain/café

(パン/コーヒー)

Dîner D 6,300

Amuse-bouchée

(アミューズ)

Hors-d'oeuvres

(前菜)

Potage

(ポタージュ)

Poisson

(魚料理)

Viande

(肉料理)

Dessert

(デザート)

Pain/café

(パン/コーヒー)

Dîner E 7,800

Amuse-bouchée

(アミューズ)

1er Hors-d'oeuvres

(前菜1)

2e Hors-d'oeuvres

(前菜2)

Potage

(ポタージュ)

Poisson

(魚料理)

Sorbet

(お口直し)

Viande

(肉料理)

Dessert

(デザート)

Pain/café

(パン/コーヒー)

Amuse-bouchée

Amuse-bouchée
・本日の一口オードブル

Hors-d'oeuvres

Terrine de aubergin Scombrésoce et Crevette
・ナスのテリーヌとサンマのコンフィリエットに海老を添えて

Porc et fromage avec maron en Chemise
・イベリコ豚と栗の青カビチーズ包み焼き オレンジソースと共に

2e Hors-d'oeuvres

Poêler de Foie gras et Rôti de figue
・フォワグラのポワレと焼きイチジク

Potage

Potage de la saison
・季節のポタージュ

Poisson

Les aujourd'hui Poisson cuisson
・本日の鮮魚 素材に合わせた調理法で (B)

Viande

Grille d'agneau au Maruchand de vin
・仔羊コートレットのグリル 赤ワインバターを添えて

Grille de entrecôte au Vin rouge
・特選牛ロースのグリル 赤ワインソース

Poêler de boeuf Sauce aujourd'hui
・特選牛フィレ肉のポワレ 本日のソースで (+500円)

Foie gras de petit

・上記の肉料理に小さなフォワグラ付き (+1,000円)

Dessert

Mont-Blanc

・タルトモンブラン

Cake au chocolat avec Sorbet Pistache aux chaud

・ショコラケーキにソルベをのせて 温かいピスタチオのソースを

Les aujourdie Assortiment de Glace et Petit gâteau

・本日の取り合わせアイスと小さなケーキ

シェフおまかせコース 11,000～

※シェフおまかせコースはご来店3日前までのご予約をお願い致します