

Dîner Menu

Dîner A 3,150

Amuse-bouchée
(アミューズ)

Hors-d'oeuvre
(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'oeuvre
(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)

Amuse-bouchée

Amuse-bouchée
・本日の一口オードブル

Hors-d'oeuvre

Marine de poisson frais
・本日の新鮮魚のマリネ

Chous à la mousse de foie poulet
・シューに詰めた鶏レバーのムース

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

Poêler de porc au Vin rouge
・イベリコ豚のポワレ 赤ワインソース

Grille de entrecôte au Xérès
・牛ロースのグリル シェリーソース

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'oeuvre
(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'oeuvre
(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'oeuvre
(前菜1)

2e Hors-d'oeuvre
(前菜2)

Potage
(ポタージュ)

Poisson
(魚料理)

Sorbét
(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'oeuvre

Nois de coquille saintjaques et Marine de poisson frais
・ホタテ貝柱と本日の新鮮魚のマリネ

Canard de fumée aux Mandarine
・鴨のスモーク みかんと共にサングリアソースで

2e Hors-d'oeuvre

Royale de Foie gras
・フォアグラの洋風茶碗蒸し かぼちゃのソース

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 (B)

Viande

Rôti d'agneau au Vin rouge
・仔羊コートレットのロースト 赤ワインソース

Poêler de entrecôte au Xérès
・特選牛ロースのポワレ シェリー酒の香り

Grille de boeuf Sauce aujourd'hui
・特選牛フィレ肉のグリル 本日のソースで (+800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

Paris-Brest
・苺を挟んだバリブレスト 濃厚な抹茶アイスと共に

Pomme-tatin
・りんごのタタン風 りんごの様々な味わいで

Les aujourd'hui Assortiment de Glace et Petit gâteau
・本日の取り合わせアイスと小さなケーキ

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

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。