

# 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)

### 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)

大分市神崎宇田ノ浦 4 2 5 3

tel : 097 - 573 - 8620

### Amuse-bouchée

Amuse-bouchée  
・本日の一口オードブル

### Hors-d'oeuvre

Rillettes aux crevette  
・小海老のリエット

Gelée de ventre salé  
・久住豚と豆のゼリー寄せ

### 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 Crème  
・イベリコ豚のグリル クリームソース

Poêler de entrecôte au Vin rouge  
・牛ロースのポワレ 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'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)
- 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'oeuvre

Rillettes aux crevette et Fumé de daurade  
・小海老のリエットと真鯛のスモーク

Gelée de ventre salé avec Graine de légumineuses  
・久住豚と豆のゼリー寄せ 生ハム サラミを取り合わせて

### 2e Hors-d'oeuvre

Choux farcis de Turbo cornu Crème bourguignonne  
・県産サザエと椎茸のキャベツ包み 香草クリームソース

### 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

Grille d'agneau au Xérès  
・仔羊コートレットのグリル シェリー酒の香り

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 filet de boeuf Sauce aujourd'hui  
・特選牛フィレ肉のポワレ 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

Feuilleté de arome au Cerisier  
・桜の香りパイ

Parfait au yaourt et Financier  
・ルビーショコラのフィナンシェとヨーグルトのパルフェ

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

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