

Dîner Menu

Dîner A 3,500

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

Hors-d'oeuver ~ 前菜
Dôme de daurade légumes secs
キヌアを鯛で包んだドーム仕立て

Potage ~ ポタージュ
本日のポタージュスープ

Poisson ou Viande
(魚料理 または 肉料理)

Les aujourd'hui Poisson cuisson
本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

or

Les aujourd'hui Viande
本日の肉料理

Dessert ~ デザート
Les aujourd'hui dessert plat
本日のデザート

Pain/café
(パン/コーヒー)

Dîner B 5,000

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

Hors-d'oeuver ~ 前菜
Dôme de daurade légumes secs
キヌアを鯛で包んだドーム仕立て

Potage ~ ポタージュ
本日のポタージュスープ

Poisson ~ 魚料理
Les aujourd'hui Poisson cuisson
本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

Sorbet
お口直しのシャーベット

Viande ~ 肉料理
Filet de boeuf Grille
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

Dessert ~ デザート
Foudant au chocolat aux Thé vert
抹茶のフォンダンショコラ ソルベ添え

Pain/café
(パン/コーヒー)

Dîner C 7,000

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

Hors-d'oeuver ~ 前菜
Dôme de daurade légumes secs
キヌアを鯛で包んだドーム仕立て

Potage ~ ポタージュ
本日のポタージュスープ

Poisson ~ 魚料理
Les aujourd'hui Poisson cuisson
本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

Sorbet
お口直しのシャーベット

Viande ~ 肉料理
Poêlé de boeuf au vin rouge
和牛希少部位のポワレ 赤ワインソース

仔羊に変更 +550円
特選牛フィレ肉 // +800円
和牛フィレ // +2200円

※食材・調理法・ソース等はスタッフへお気軽にお尋ねください

Dessert ~ デザート
Foudant au chocolat aux Thé vert
抹茶のフォンダンショコラ ソルベ添え

Pain/café
(パン/コーヒー)

Dîner D 8,500

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

1er Hors-d'oeuver ~ 前菜 1
Dôme de daurade légumes secs
キヌアを鯛で包んだドーム仕立て

2e Hors-d'oeuver ~ 前菜 2
本日2番目のオードブル

Potage ~ ポタージュ
本日のポタージュスープ

Poisson ~ 魚料理
Les aujourd'hui Poisson cuisson
本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

Sorbet
お口直しのシャーベット

Viande ~ 肉料理
Poêlé de boeuf au vin rouge
和牛希少部位のポワレ 赤ワインソース

仔羊に変更 +550円
特選牛フィレ肉 // +800円
和牛フィレ // +2200円

※食材・調理法・ソース等はスタッフへお気軽にお尋ねください

Dessert ~ デザート
Foudant au chocolat aux Thé vert
抹茶のフォンダンショコラ ソルベ添え

Mignardises
小菓子

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4253

tel : 097 - 573 - 8620

※食材の内容は入荷状況等により変更となる場合がございます。
※おすすめ食材がある場合にはスタッフからご案内させていただきます。
※料金は全て税込み価格でございます。

※シェフおまかせコース 12,500~
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。