

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
Pâté de campagne
黒豚のパテ 野菜のマリネと共に

Potage ~ ポターージュ
本日のポターージュスープ

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
Pâté de campagne
黒豚のパテ 野菜のマリネと共に

Potage ~ ポターージュ
本日のポターージュスープ

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 beurre de marchand de vin
牛フィレ肉のポワレ 赤ワインバター添え

Dessert ~ デザート
Mont -blanc et Glace de gingembre
モンブランと生姜のアイスクリーム

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
Pâté de campagne et Terrine de foie gras
黒豚のパテ フォアグラのテリーヌと共に

Potage ~ ポターージュ
本日のポターージュスープ

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
Grillé de boeuf au beurre de marchand de vin
特選牛ロースのグリル 赤ワインバター添え

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
上記肉料理に小さなフォワグラ付き +1200円

Dessert ~ デザート
Mont -blanc et Glace de gingembre
モンブランと生姜のアイスクリーム

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
Pâté de campagne et Terrine de foie gras
黒豚のパテ フォアグラのテリーヌと共に

2e Hors-d'oeuver ~ 前菜 2
本日2番目のオードブル

Potage ~ ポターージュ
本日のポターージュスープ

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
Grillé de boeuf au beurre de marchand de vin
特選牛ロースのグリル 赤ワインバター添え

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
上記肉料理に小さなフォワグラ付き +1200円

Dessert ~ デザート
Mont -blanc et Glace de gingembre
モンブランと生姜のアイスクリーム

Mignardises
小菓子

Pain/café
(パン/コーヒー)

Echelle du Ange ~ エシェルドゥアンジェ

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

※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。