

Dîner Menu

Dîner A	3,500	Dîner B	5,000	Dîner C	7,000	Dîner D	8,500												
Amuse-bouchée ~ アミューズ 本日の一口オードブル		Amuse-bouchée ~ アミューズ 本日の一口オードブル		Amuse-bouchée ~ アミューズ 本日の一口オードブル		Amuse-bouchée ~ アミューズ 本日の一口オードブル													
Hors-d'oeuver ~ 前菜 Mélange de fruits de mer et légumes 海の幸と野菜のミックス		Hors-d'oeuver ~ 前菜 Mélange de fruits de mer et légumes 海の幸と野菜のミックス		Hors-d'oeuver ~ 前菜 Mélange de fruits de mer et légumes 海の幸と野菜のミックス		1er Hors-d'oeuver ~ 前菜 1 Mélange de fruits de mer et légumes 海の幸と野菜のミックス													
Potage ~ ポターージュ 本日のポターージュスープ		Potage ~ ポターージュ 本日のポターージュスープ		Potage ~ ポターージュ 本日のポターージュスープ		2e Hors-d'oeuver ~ 前菜 2 本日の2番目のオードブル													
Poisson ou Viande (魚料理 または 肉料理)		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		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		Potage ~ ポターージュ 本日のポターージュスープ													
Les aujourd'hui Poisson cuisson 本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で	or	Sorbet お口直しのシャーベット		Sorbet お口直しのシャーベット		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													
		Viande ~ 肉料理 Poêle de boeuf aux Vin rouge 牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース		Viande ~ 肉料理 Grille de boeuf aux Vin rouge 厳選国産牛のグリル 赤ワインソース		Sorbet お口直しのシャーベット													
Les aujourd'hui Viande 本日の肉料理		Dessert ~ デザート Mont-blanc et agurumes モンブランを柑橘と共に		<table border="1"> <tr> <td>仔羊 に変更</td> <td>+550円</td> </tr> <tr> <td>特選牛フィレ肉</td> <td>+800円</td> </tr> <tr> <td>和牛フィレ</td> <td>+2200円</td> </tr> </table>	仔羊 に変更	+550円	特選牛フィレ肉	+800円	和牛フィレ	+2200円		Viande ~ 肉料理 Grille de boeuf aux Vin rouge 厳選国産牛のグリル 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																		
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)		<table border="1"> <tr> <td>仔羊 に変更</td> <td>+550円</td> </tr> <tr> <td>特選牛フィレ肉</td> <td>+800円</td> </tr> <tr> <td>和牛フィレ</td> <td>+2200円</td> </tr> </table>	仔羊 に変更	+550円	特選牛フィレ肉	+800円	和牛フィレ	+2200円		<table border="1"> <tr> <td>仔羊 に変更</td> <td>+550円</td> </tr> <tr> <td>特選牛フィレ肉</td> <td>+800円</td> </tr> <tr> <td>和牛フィレ</td> <td>+2200円</td> </tr> </table>	仔羊 に変更	+550円	特選牛フィレ肉	+800円	和牛フィレ	+2200円	
仔羊 に変更	+550円																		
特選牛フィレ肉	+800円																		
和牛フィレ	+2200円																		
仔羊 に変更	+550円																		
特選牛フィレ肉	+800円																		
和牛フィレ	+2200円																		
Pain/café (パン/コーヒー)				Dessert ~ デザート Mont-blanc et agurumes モンブランを柑橘と共に		<table border="1"> <tr> <td>仔羊 に変更</td> <td>+550円</td> </tr> <tr> <td>特選牛フィレ肉</td> <td>+800円</td> </tr> <tr> <td>和牛フィレ</td> <td>+2200円</td> </tr> </table>	仔羊 に変更	+550円	特選牛フィレ肉	+800円	和牛フィレ	+2200円							
仔羊 に変更	+550円																		
特選牛フィレ肉	+800円																		
和牛フィレ	+2200円																		
				Pain/café (パン/コーヒー)		Dessert ~ デザート Mont-blanc et agurumes モンブランを柑橘と共に													
						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 - 21:00 (L.O. 20:00)
 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。