

# 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'oever ~ 前菜**

**Confit de saumon et Légumes**  
サーモンのコンフィと秋野菜のサラダ

*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'oever ~ 前菜**

**Confit de saumon et Légumes**  
サーモンのコンフィと秋野菜のサラダ

*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*  
**Poêle de boeuf aux Vin rouge**  
牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

*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 **C** 7,000

**Amuse-bouchée ~ アミューズ**  
本日の一口オードブル

**Hors-d'oever ~ 前菜**

**Confit de saumon et Turbot**  
鮭とサーモンのコンフィ 秋野菜のサラダ

*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*  
**Grille de boeuf aux Vin rouge**  
厳選国産牛のグリル 赤ワインソース

〔 特選牛フィレ肉 に変更 +800円  
仔羊 〃 +1550円  
和牛フィレ 〃 +2700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  
(輸入の状況によって、ご用意できない場合がございます。  
ご了承ください。)

*Dessert ~ デザート*  
**Mont-blanc**  
カシスチョコムース モンブランクリームと共に

*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'oever ~ 前菜 1**

**Confit de saumon et Turbot**  
鮭とサーモンのコンフィ 秋野菜のサラダ

*2e Hors-d'oever ~ 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*  
**Grille de boeuf aux Vin rouge**  
厳選国産牛のグリル 赤ワインソース

〔 特選牛フィレ肉 に変更 +800円  
仔羊 〃 +1550円  
和牛フィレ 〃 +2700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  
(輸入の状況によって、ご用意できない場合がございます。  
ご了承ください。)

*Dessert ~ デザート*  
**Mont-blanc**  
カシスチョコムース モンブランクリームと共に

**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 - 21:00 (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。