

# 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**  
**Porc Poulet Fume Salade**  
豚と鶏のスマーク 柑橘と共に

*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**  
**Porc Poulet Fume Salade**  
豚と鶏のスマーク 柑橘と共に

*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 Balsamique fruit sec**  
牛フィレ肉のグリル フルーツ入りソース

*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**  
**Fumer de langue de boeuf**  
牛タンのスマーク 柑橘と共に

*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 Balsamique fruit sec**  
厳選国産牛のポワレ フルーツ入りソース

〔 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*  
**Tarte tatin et Glace au cannelle**  
タルトタタンとシナモンアイス

*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**  
**Fumer de langue de boeuf**  
牛タンのスマーク 柑橘と共に

*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*  
**Poêle de boeuf aux Balsamique fruit sec**  
厳選国産牛のポワレ フルーツ入りソース

〔 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*  
**Tarte tatin et Glace au cannelle**  
タルトタタンとシナモンアイス

**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。