

Dîner Menu

Dîner A 3,650

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

Hors-d'oever ~ 前菜
Combinaison avec Jambon cru et Oignon
生ハムと玉葱のマリアージュ

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 5,500

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

Hors-d'oever ~ 前菜
Combinaison avec Jambon cru et Oignon
生ハムと玉葱のマリアージュ

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
牛フィレ肉のボワレ 赤ワインソース

Dessert ~ デザート
Mousse de chocolat blanc
和と洋の融合 白チョコレートのムース

Pain/café
(パン/コーヒー)

Dîner C 7,700

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

Hors-d'oever ~ 前菜
combinaison rôti de Boeuf et Oignon
和牛のローストビーフと玉葱のマリアージュ

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 roge
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
Mousse de chocolat blanc
和と洋の融合 白チョコレートのムース

Pain/café
(パン/コーヒー)

Dîner D 9,500

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

1er Hors-d'oever ~ 前菜 1
combinaison rôti de Boeuf et Oignon
和牛のローストビーフと玉葱のマリアージュ

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 roge
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
Mousse de chocolat blanc
和と洋の融合 白チョコレートのムース

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 15,000～
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。