

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
Sériole kabosu et Radis
カボスぶりと大根の取り合わせ

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** 5,500

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

Hors-d'oever ~ 前菜
Sériole kabosu et Radis
カボスぶりと大根の取り合わせ

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
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
Fondant chocolat
フォンダンショコラとソルベ添え

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
Huîtres chaudes Sériole kabosu froide
温かいカキと冷たいカボスぶりの取り合わせ

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
Grille de boeuf aux Vin rouge
厳選和牛のグリル 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 〕

Dessert ~ デザート
Fondant chocolat
フォンダンショコラとソルベ添え

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
Huîtres chaudes Sériole kabosu froide
温かいカキと冷たいカボスぶりの取り合わせ

2e Hors-d'oever ~ 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
Grille de boeuf aux Vin rouge
厳選和牛のグリル 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 〕

Dessert ~ デザート
Fondant chocolat
フォンダンショコラとソルベ添え

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。