

# 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'oeuver ~ 前菜**

**Pât'e de campagne**  
パテドカンパーニュと色とりどりの野菜

*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'oeuver ~ 前菜**

**Pât'e de campagne**  
パテドカンパーニュと色とりどりの野菜

*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 roge**  
牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

*Dessert ~ デザート*  
**Combinaison de citoron et de thé**  
レモンと紅茶のマリアージュ

*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'oeuver ~ 前菜**

**Pât'e de campagne et Brûler de fois gras**  
パテドカンパーニュとフォアグラのブリュレ

*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**  
厳選和牛のグリル 赤ワインソース

〔 特選牛フィレ肉 に変更 +1150円  
仔羊 〃 +1550円  
和牛フィレ 〃 +3100円 〕

*Dessert ~ デザート*  
**Combinaison de citoron et de thé**  
レモンと紅茶のマリアージュ

*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'oeuver ~ 前菜 1**

**Pât'e de campagne et Brûler de fois gras**  
パテドカンパーニュとフォアグラのブリュレ

*2e Hors-d'oeuver ~ 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**  
厳選和牛のグリル 赤ワインソース

〔 特選牛フィレ肉 に変更 +1150円  
仔羊 〃 +1550円  
和牛フィレ 〃 +3100円 〕

*Dessert ~ デザート*  
**Combinaison de citoron et de thé**  
レモンと紅茶のマリアージュ

**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 12:00 - 15:00 (L.O. 14:00)

Dinner Time 18:00 - 21:00 (L.O. 20:00)

毎週火曜日/水曜日定休 (祝日の場合は営業)

大分市神崎字田ノ浦4253

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。

《Foie gras de petit》  
小さなフォアグラ付き +2,000円