

Dîner Menu

Dîner A 4,000

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

Hors-d'oeuver ~ 前菜
Fruits de saison et Jambon cru
旬のフルーツと生ハム

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 5,800

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

Hors-d'oeuver ~ 前菜
Fruits de saison et Jambon cru
旬のフルーツと生ハム

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 Xérés
牛フィレ肉のポワレ シェリー酒のソース

Dessert ~ デザート
Mousse de chocolat et Glacé
チョコレートのみースとスパイスのアイス

Pain/café
(パン/コーヒー)

Dîner C 7,800

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

Hors-d'oeuver ~ 前菜
Fruits de saison et Rôti de boeuf
旬のフルーツと和牛ローストビーフ

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 Xérés
厳選和牛のグリル シェリー酒のソース

〔 特選牛フィレ肉 に変更 +1250円
仔羊 〃 +1550円
和牛フィレ 〃 +3100円 〕

Dessert ~ デザート
Mousse de chocolat et Glacé
チョコレートのみースとスパイスのアイス

Pain/café
(パン/コーヒー)

Dîner D 9,800

Amuse-bouchée ~ アミューズ
本日の一口オードブル

1er Hors-d'oeuver ~ 前菜 1
Fruits de saison et Rôti de boeuf
旬のフルーツと和牛ローストビーフ

2e Hors-d'oeuver ~ 前菜 2
本日の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 Xérés
厳選和牛のグリル シェリー酒のソース

〔 特選牛フィレ肉 に変更 +1250円
仔羊 〃 +1550円
和牛フィレ 〃 +3100円 〕

Dessert ~ デザート
Mousse de chocolat et Glacé
チョコレートのみースとスパイスのアイス

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 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)
大分市神崎宇田ノ浦 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 17,500~
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。

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