

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

Saumon mariné et légumes de saison
サーモンのマリネと季節の野菜

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

or

Braisée de boeuf
国産牛の煮込み (数量限定 +500円)

Dessert ~ デザート
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

Saumon mariné et légumes de saison
サーモンのマリネと季節の野菜

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
Grille de boeuf aux roge
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

Dessert ~ デザート
Tarte tiède aux pomme et Glace
温かいアップルパイ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

Poissons frais de saison marines légumes
季節の鮮魚のマリネと野菜たち

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 roge
厳選和牛のポワレ 赤ワインソース

〔 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
Tarte tiède aux pomme et Glace
温かいアップルパイ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

Poissons frais de saison marines légumes
季節の鮮魚のマリネと野菜たち

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
Poêle de boeuf aux roge
厳選和牛のポワレ 赤ワインソース

〔 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
Tarte tiède aux pomme et Glace
温かいアップルパイ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 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