

# Dîner Menu

| Dîner A                                                           | 4,000 | Dîner B                                                                      | 5,800 | Dîner C                                                                            | 7,800 | Dîner D                                                                                  | 9,800 |
|-------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Amuse-bouchée</i> ~ アミューズ<br>本日の一口オードブル                        |       | <i>Amuse-bouchée</i> ~ アミューズ<br>本日の一口オードブル                                   |       | <i>Amuse-bouchée</i> ~ アミューズ<br>本日の一口オードブル                                         |       | <i>Amuse-bouchée</i> ~ アミューズ<br>本日の一口オードブル                                               |       |
| <i>Hors-d'oeuver</i> ~ 前菜<br>Ballotine de poulet<br>鶏のパロティース イチジク |       | <i>Hors-d'oeuver</i> ~ 前菜<br>Ballotine de poulet<br>鶏のパロティース イチジク            |       | <i>Hors-d'oeuver</i> ~ 前菜<br>Jambon cru Ballotine de poulet<br>生ハム 鶏のパロティース 旬のフルーツ |       | 1er <i>Hors-d'oeuver</i> ~ 前菜 1<br>Jambon cru Ballotine de poulet<br>生ハム 鶏のパロティース 旬のフルーツ |       |
| <i>Potage</i> ~ ポタージュ<br>本日のポタージュスープ                              |       | <i>Potage</i> ~ ポタージュ<br>本日のポタージュスープ                                         |       | <i>Potage</i> ~ ポタージュ<br>本日のポタージュスープ                                               |       | 2e <i>Hors-d'oeuver</i> ~ 前菜 2<br>本日2番目のオードブル                                            |       |
| <i>Poisson</i> ~ 魚料理<br><i>ou</i> または <i>Viande</i> ~ 肉料理         |       | <i>Poisson</i> ~ 魚料理<br>Les aujourd'hui Poisson cuisson<br>本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で |       | <i>Poisson</i> ~ 魚料理<br>Les aujourd'hui Poisson cuisson<br>本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で       |       | <i>Potage</i> ~ ポタージュ<br>本日のポタージュスープ                                                     |       |
| Les aujourd'hui Poisson cuisson<br>本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で              |       | <i>Sorbet</i><br>お口直しのシャーベット                                                 |       | <i>Sorbet</i><br>お口直しのシャーベット                                                       |       | <i>Poisson</i> ~ 魚料理<br>Les aujourd'hui Poisson cuisson<br>本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で             |       |
| or<br>Les aujourd'hui Viande<br>本日の肉料理                            |       | <i>Viande</i> ~ 肉料理<br>Poêle de boeuf aux Vin rouge<br>牛フィレ肉のボワレ 赤ワインソース     |       | <i>Viande</i> ~ 肉料理<br>Grille de boeuf aux Vin rouge<br>厳選和牛のグリル ソースボルドレーズ         |       | <i>Sorbet</i><br>お口直しのシャーベット                                                             |       |
| <i>Dessert</i> ~ デザート<br>本日のデザート                                  |       | <i>Dessert</i> ~ デザート<br>pêche melba<br>ピーチ メルバ仕立て                           |       | 特選牛フィレ肉 に変更 +1250円<br>仔羊 〃 +1550円<br>和牛フィレ 〃 +3100円                                |       | <i>Viande</i> ~ 肉料理<br>Grille de boeuf aux Vin rouge<br>厳選和牛のグリル ソースボルドレーズ               |       |
| <i>Pain/café</i><br>(パン/コーヒー)                                     |       | <i>Pain/café</i><br>(パン/コーヒー)                                                |       | <i>Dessert</i> ~ デザート<br>pêche melba<br>ピーチ メルバ仕立て                                 |       | 特選牛フィレ肉 に変更 +1250円<br>仔羊 〃 +1550円<br>和牛フィレ 〃 +3100円                                      |       |
|                                                                   |       |                                                                              |       | <i>Pain/café</i><br>(パン/コーヒー)                                                      |       | <i>Dessert</i> ~ デザート<br>pêche melba<br>ピーチ メルバ仕立て                                       |       |

※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。

## Echelle du Ange ~ エシエル ドウ 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 4 2 5 3  
tel : 097 - 573 - 8620

※ 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

*Mignardises*  
小菓子

*Pain/café*  
(パン/コーヒー)