

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
Nariner la bonite
戻りカツオのマリネ

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
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
Nariner la bonite
戻りカツオのマリネ

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 Vinaigre et miel
牛フィレ肉のグリル 蜂蜜風味のソース

Dessert ~ デザート
Mont-blanc
モンブラン

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
Bonite frite Mi-cuite
戻りカツオのフリット レア仕立て

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 Vinaigre et miel
厳選和牛のポワレ 蜂蜜風味のソース

〔 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
Mont-blanc
モンブラン

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
Bonite frite Mi-cuite
戻りカツオのフリット レア仕立て

2e Hors-d'oeuver ~ 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

Poêle de boeuf aux Vinaigre et miel
厳選和牛のポワレ 蜂蜜風味のソース

〔 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
Mont-blanc
モンブラン

Mignardises
小菓子

Pain/café
(パン/コーヒー)

※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**

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 4 2 5 3
tel: 097 - 573 - 8620