

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

Mousse de poulet
ハーブ鶏のムース

Potage ~ ポタージュ

ビストロ風オニオングラタンスープ

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

Mousse de poulet
ハーブ鶏のムース

Potage ~ ポタージュ

ビストロ風オニオングラタンスープ

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 rouge

牛フィレ肉のボワレ 赤ワインソース

Dessert ~ デザート

Millefeuille aux fraises et Glace au lait

苺のミルフィーユとミルクアイス

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

Foie gras de soufflé
フォアグラのスフレ

Potage ~ ポタージュ

ビストロ風オニオングラタンスープ

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 rouge

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 +1250円
仔羊 " +1550円
和牛フィレ " +3100円

Dessert ~ デザート

Millefeuille aux fraises et Glace au lait

苺のミルフィーユとミルクアイス

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

Foie gras de soufflé
フォアグラのスフレ

2e *Hors-d'oeuver* ~ 前菜 2

本日2番目のオードブル

Potage ~ ポタージュ

ビストロ風オニオングラタンスープ

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 rouge

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 +1250円
仔羊 " +1550円
和牛フィレ " +3100円

Dessert ~ デザート

Millefeuille aux fraises et Glace au lait

苺のミルフィーユとミルクアイス

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