

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

Porc de fume et Banger
奥豊後豚とベーコンブランマンジェ

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
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

Porc de fume et Banger
奥豊後豚とベーコンブランマンジェ

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 Beurre aux café de paris
牛フィレ肉のポワレ カフェドパリバター

Dessert ~ デザート
Terrine de chocolat
チョコレートとフランボワーズのテリーヌ

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

Boeuf de fume et Banger
和牛肉のスマークととベーコンブランマンジェ

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 Beurre aux café de paris
厳選和牛のグリル カフェドパリバター

〔 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
Terrine de chocolat
チョコレートとフランボワーズのテリーヌ

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

Boeuf de fume et Banger
和牛肉のスマークととベーコンブランマンジェ

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
Grille de boeuf Beurre aux café de paris
厳選和牛のグリル カフェドパリバター

〔 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
Terrine de chocolat
チョコレートとフランボワーズのテリーヌ

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。

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

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