

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 本日の一口オードブル		<i>Amuse-bouchée</i> ~ アミューズ 本日の一口オードブル		<i>Amuse-bouchée</i> ~ アミューズ 本日の一口オードブル		<i>Amuse-bouchée</i> ~ アミューズ 本日の一口オードブル	
<i>Hors-d'oeuver</i> ~ 前菜 Carupaccio de pieuvre 県産タコのカルパッチョ仕立て		<i>Hors-d'oeuver</i> ~ 前菜 Carupaccio de pieuvre 県産タコのカルパッチョ仕立て		<i>Hors-d'oeuver</i> ~ 前菜 Carupaccio aux Escalop de thon マグロのカルパッチョ仕立て		<i>1er Hors-d'oeuver</i> ~ 前菜 1 Carupaccio aux Escalop de thon マグロのカルパッチョ仕立て	
<i>Potage</i> ~ ポタージュ 本日のポタージュスープ		<i>Potage</i> ~ ポタージュ 本日のポタージュスープ		<i>Potage</i> ~ ポタージュ 本日のポタージュスープ		<i>2e Hors-d'oeuver</i> ~ 前菜 2 本日2番目のオードブル	
<i>Poisson</i> <i>ou</i> <i>Viande</i> (魚料理 または 肉料理)		<i>Poisson</i> ~ 魚料理 Les aujourd'hui Poisson cuisson 本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で		<i>Poisson</i> ~ 魚料理 Les aujourd'hui Poisson cuisson 本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で		<i>Poisson</i> ~ 魚料理 Les aujourd'hui Poisson cuisson 本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で	
Les aujourd'hui Poisson cuisson 本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で		<i>Sorbet</i> お口直しのシャーベット		<i>Sorbet</i> お口直しのシャーベット		<i>Potage</i> ~ ポタージュ 本日のポタージュスープ	
or Les aujourd'hui Viande 本日の肉料理		<i>Viande</i> ~ 肉料理 Grille de boeuf aux Vin rouge 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース		<i>Viande</i> ~ 肉料理 Poêle de boeuf aux Vin rouge 厳選和牛のボワレ ソースボルドレーズ		<i>Poisson</i> ~ 魚料理 Les aujourd'hui Poisson cuisson 本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で	
<i>Dessert</i> ~ デザート 本日のデザート		<i>Dessert</i> ~ デザート Chiboust de mangue マンゴーシブースト		<i>Dessert</i> ~ デザート Chiboust de mangue マンゴーシブースト		<i>Sorbet</i> お口直しのシャーベット	
<i>Pain/café</i> (パン/コーヒー)		<i>Pain/café</i> (パン/コーヒー)		<i>Pain/café</i> (パン/コーヒー)		<i>Viande</i> ~ 肉料理 Poêle de boeuf aux Vin rouge 厳選和牛のボワレ ソースボルドレーズ	
				特選牛フィレ肉に変更 仔羊 和牛フィレ 〃 〃 +1250円 +1550円 +3100円		特選牛フィレ肉に変更 仔羊 和牛フィレ 〃 〃 +1250円 +1550円 +3100円	
				<i>Dessert</i> ~ デザート Chiboust de mangue マンゴーシブースト		<i>Dessert</i> ~ デザート Chiboust de mangue マンゴーシブースト	
				<i>Pain/café</i> (パン/コーヒー)		<i>Mignardises</i> 小菓子	
						<i>Pain/café</i> (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 4 2 5 3
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