

# Dîner Menu

## Dîner A 3,150

*Amuse-bouchée*  
(アミューズ)  
*Hors-d'œuvre*  
(前菜)  
*Potage*  
(ポタージュ)  
*Poisson ou Viande*  
(魚料理 または 肉料理)  
*Dessert*  
(デザート)  
*Pain/café*  
(パン/コーヒー)

## Dîner B 4,200

*Amuse-bouchée*  
(アミューズ)  
*Hors-d'œuvre*  
(前菜)  
*Potage*  
(ポタージュ)  
*Poisson*  
(魚料理)  
*Viande*  
(肉料理)  
*Dessert*  
(デザート)  
*Pain/café*  
(パン/コーヒー)

### Amuse-bouchée

**Amuse-bouchée**  
・本日の一口オードブル

### Hors-d'œuvre

**Escalope de pieuvre**  
・真タコのカルパッチョ仕立て  
**Jambon cru et Mousse de poivron**  
・バルマ産生ハムと赤パプリカのムース

### Potage

**Potage de la saison**  
・季節のポタージュ

### Poisson

**Les aujourd'hui Poisson cuisson**  
・本日の鮮魚 素材に合わせた調理法で (A)

### Viande

**Grille de porc au orange**  
・イベリコ豚のグリル オレンジソース  
**Poêler de bœuf au Vin rouge**  
・牛肩肉のポワレ 赤ワインソース

### Dessert

**Les aujourd'hui dessert plat**  
・本日のデザート

## Dîner C 4,750

*Amuse-bouchée*  
(アミューズ)  
*Hors-d'œuvre*  
(前菜)  
*Potage*  
(ポタージュ)  
*Poisson ou Viande*  
(魚料理 または 肉料理)  
*Dessert*  
(デザート)  
*Pain/café*  
(パン/コーヒー)

## Dîner D 6,300

*Amuse-bouchée*  
(アミューズ)  
*Hors-d'œuvre*  
(前菜)  
*Potage*  
(ポタージュ)  
*Poisson*  
(魚料理)  
*Viande*  
(肉料理)  
*Dessert*  
(デザート)  
*Pain/café*  
(パン/コーヒー)

## Dîner E 7,800

*Amuse-bouchée*  
(アミューズ)  
*1er Hors-d'œuvre*  
(前菜1)  
*2e Hors-d'œuvre*  
(前菜2)  
*Potage*  
(ポタージュ)  
*Poisson*  
(魚料理)  
*Sorbet*  
(お口直し)  
*Viande*  
(肉料理)  
*Dessert*  
(デザート)  
*Pain/café*  
(パン/コーヒー)

### Amuse-bouchée

**Amuse-bouchée**  
・本日の一口オードブル

### Hors-d'œuvre

**Escalope de thon et Glace de avocart**  
・本黒マグロのカルパッチョと海の幸 アボカドのアイス添え  
**Mousse de poivron rouge Jambon cru et Truffles d'été**  
・赤パプリカのムースと生ハムにサマートリュフを散らして

### 2e Hors-d'œuvre

**Caramel de foie gras et fruit au salade**  
キャラメリゼしたフォワグラと旬のフルーツと共に

### Potage

**Potage de la saison**  
・季節のポタージュ

### Poisson

**Les aujourd'hui Poisson cuisson**  
・本日の鮮魚 素材に合わせた調理法で (B)

### Viande

**Rôti d'agneau Epicé curry**  
・仔羊のロースト 香辛料の効いたカレーソース  
**Rumsteack bœuf grille au Vin rouge**  
・厳選 和牛 (佐賀 宮崎) 肉のグリエ 赤ワインソース  
**Filet de Bœuf Poêler Sauce aujourd'hui**  
・特選牛フィレ肉のポワレ 本日のソースで (+500円)

**Foie gras de petit**  
・上記の肉料理に小さなフォワグラ付き (+1,000円)

### Dessert

**Tart au chocolat et Sauce de cerise**  
・チョコレートタルトを温かいチェリーソースと共に  
**Compote de Pêche et Glace de amande**  
・桃のコンポートとアーモンドアイス ジュレ仕立て 紅茶の香り  
**Les aujourd'hui Assortiment de Glace et Petit gâteau**  
・本日の取り合わせアイスと小さなケーキ

## Echelle du Ange ~ エシエルドゥアンジェ

Lunch Time 11:30 - 15:00 (L.O. 14:00)

Dinner Time 17:30 - 21:30 (L.O. 20:30)

毎週火曜日定休 (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 11,000~ ※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。