

Dîner Menu

Dîner A 3,150

Amuse-bouchée
(アミューズ)
Hors-d'oeuvres
(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'oeuvres
(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

Marine de Saumon
・サーモンマリネと梨のサラダ仕立て
Terrine de Poulet
・鶏胸肉のムーステリーヌ

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

Rôti de porc Beurre aux café de paris
・イベリコ豚のグリル 香草バター
Grille de bœuf au raison
・牛肩肉のグリル ぶどうのソース

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'oeuvres
(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'oeuvres
(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'oeuvres
(前菜1)
2e Hors-d'oeuvres
(前菜2)
Potage
(ポタージュ)
Poisson
(魚料理)
Sorbets
(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

Mousse de poisson et Marine de saumon
・柔らかい魚のムースとサーモンマリネ 梨と共に
Langue de bouef Fumer et Carottes râpées
・牛タンのスモーク オレンジ風味の人参を添えて

2e Hors-d'oeuvres

Foie gras de Poêle
・フォアグラのポワレ

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

Grille d'agneau Beurre aux café de paris
・仔羊のグリル 香草バターソース
Rumpsteak bœuf Poêler aux raison
・厳選 和牛 (佐賀 宮崎) 肉のポワレ 葡萄のソース
Grille de Bœuf Poêler Sauce aujourd'hui
・特選牛フィレ肉のグリル 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

Chocolat cru the vert poire et Gallette
・抹茶ガナッシュ 洋梨 メープルアイスをガレットと共に
Emballage de tarte aux marron et Glace
・熱々の栗のパイ包み焼き アイスタと共に
Les aujourdie Assortimente 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4253

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。