

Dîner Menu

Dîner A 3,150

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

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

Amuse-bouchée

Amuse-bouchée
・本日の一口オードブル

Hors-d'oeuvre

Poisson frais et Coloré tomato
・鮮魚とカラートマトのサラダ
Blanc-manger et Poulet
・ハーブ鶏とポテトのブランマンジェ

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 Charcutière
・イベリコ豚のグリル マスタード風味
Poêle de boeuf 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'oeuvre
(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'oeuvre
(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'oeuvre
(前菜1)
2e Hors-d'oeuvre
(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'oeuvre

Poisson frais turbo cornu et Coloré tomato
・海の幸とカラートマトのサラダ
Porc fumer Blanc manger et Fromage
・ポテトのブランマンジェにイベリコ豚のスモークとチーズ

2e Hors-d'oeuvre

Foie gras de petit au Myrtille
・フォワグラのポワレ ブルーベリーのソース

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 (B)

Viande

Rôti d'agneau au Rouennaise
・仔羊コートレットのロースト フォアグラ入り赤ワインソース
Grille de entrecôte au Vin rouge
・特選牛ロースのグリル 赤ワインソース
Poêler de boeuf 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

Mille-feuille de Myrtille
・ブルーベリーのミルフィーユ
Soupe de cerise et Glace
・国産チェリーとババロワのスープ仕立て アイスを添えて
Les aujourdie Assortiment de Glace et Petit gâteau
・本日の取り合わせアイスと小さなケーキ

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