

# 丸龜のフレンチ

# アンジェからのごあんない

## ランチ 11:30 ~ 14:00 (OS30分前)

毎日あります4種類の特別フレンチコース お好みで

お一人様 3,000円 → 1,500円
オードヴル
・
スープ
・
肉料理
・
デザート
・
パン (アンコールできます)

お一人様 4,400円 → 2,200円
オードヴル
・
魚料理
・
肉料理
・
デザート
・
小菓 (ワゴンサービス)
・
パン (アンコールできます)

お一人様 6,600円 → 3,300円
オードヴル
・
スープ
・
和牛・和アグラのホウ
・
デザート
・
小菓 (ワゴンサービス)
・
パン (アンコールできます)

お一人様 11,000円 → 5,500円
アミューズ (小さなおードヴル)
A. オードヴル
B. オードヴル <small>又は</small> スープにご用意
C. 魚料理
・
D. 肉料理
・
デザート
・
小菓 (ワゴンサービス)
・
パン (アンコールできます)

ランチ シェフコース (お一人様別)	
お一人様 6,000円 ~ 9,000円 → 2,700円 ~ 3,000円	
~一例として 3,000円の場合~	
オードヴル	グリエにしたオマルエビ さまざまな野菜のクレー
オードヴル <small>又は</small> スープにご用意	オマルの濃縮エキス トリュフの香り
魚料理	フェアグラのフランク 焼どりコンソメスープ
肉料理	ひうち雞 大坂より 真だいの真空低温調理
デザート	小麦のリゾット マリネに濃縮はりのからん
小菓 (ワゴンサービス)	特選和牛 ゆっくりと低温で火入れ 仏産キノコのアロマ 赤りんソース
パン (アンコールできます)	デザート 小菓 パン (アンコールできます)

- ・コースはグループ全員同じものをおとりください。
- ・料理はすべておまかせとなります。
- ・お客様の人数・グループ等により料理内容は変わります。

- ・(4)は黒板にて食料をお知らせください。
- ・アレルギー等は事前にお申し付けください。

- ・シェフコースは  
限定数量ですのでメニューはその都度変わります。  
メニュー内容は店内・ブログ・フェイスブック等でご覧ください。

### 単品という方に

- ・アンジェ特製トマト香るハヤシライス 1,000円
- ・オマルエキスで作ったエビとキノコのピラフ 1,500円
- ・ふわとろオムライス ハヤシソースかけ 1,500円
- ・パスタ料理 1,500円~

その他の単品もできますのでお気軽にお申し付けください。

### 毎日が楽しい

- (月) 10種類のドリンク&ワイン飲み放題
- (火) < 10種類のドリンク飲み放題  
10スタ料理オール1,000円
- (水) 20種類のドリンク&ワイン飲み放題
- (木) < 10種類のドリンク飲み放題  
10スタ料理オール1,000円
- (金) 20種類のドリンク飲み放題
- (土) 10種類のドリンク&ワイン飲み放題
- (日) 20種類のドリンク&ワイン飲み放題

ランチにはサラダ・ドリンクフリー・デザートがつきます

プラス300円でスープが

# ディナー 18:00 ~ 22:00 (OS 30分前)

シェフおまかせコース お一人様 8,800円(税別)

グラスシャンパン又はノンアルコールカクテル  
(お一人様一杯となっております)

ミネラル

アミューズ  
(小さなオードブル)

オードブル

オードブル

オードブルがスープになります

魚料理

グラニテ

肉料理

アヴァンデセール  
(デザートの前のお菓)

デザート又はデザート  
(グループ全員同じで)

小菓 (ワゴニサ-ビス)

パイン (アンコールできます)



セゾンコース (えらべる)

グラスワイン白か赤 又はノンアルコールカクテル  
(お一人様一杯となっております) (プラス1,000円をカクテル)

ミネラル

アミューズ  
(小さなオードブル)

(A) オードブル

(B) オードブル 又は スープに ご用意

(C) 魚料理

(D) 肉料理

デザート

小菓 (ワゴニサ-ビス)

パイン (アンコールできます)

お一人様 5,500円(税別)

A. オマル (お一人様別) ホタテ おまかせ

B. フォアグラ (お一人様別) アワビ (3名様別)  
サモーン 特選野菜 和牛 おまかせ

C. ひうち灘からの魚料理、ホタテ おまかせ

D. フォアグラ 特選豚 伊りこ  
仙産ハト 地どり おまかせ  
特選和牛 お一人様別  
和牛産カモ 4名様別  
仙産カモ 3名様別  
仔羊 お一人様別

この人数単位で

(ご注文の際は人数単位で)

— ご注文の時に —

- ・グループ全員コースとおとりください。
- ・黒板にてA-Dのお好きなメイン食料をグループ全員が同じものとお選びください。
- ・調理法はすべておまかせです。又、食料が変更になる場合もあります。
- ・もう一皿おとりになる場合は下記の金額でご利用できます。  
A. 1,500円 B. 1,000円  
C. 1,600円 D. 1,700円
- ・フォアグラのホリを肉料理にお付けする場合はお一人様別 2,300円

— コースの場合 お一人様 11,000円からは予約制です — アラカルは100種類以上500円V — アレルギー等は事前にお申し付けください —

## Angelo の ワイン会

〈要予約〉

フランスワインを思わせる分 お楽しみください。10人で 25万 ~ 40万の内容です。ワインおまかせ料理付

日時	★ 回	月	日 ( )	月	日 ( )	19時~
	★ 回	月	日 ( )	月	日 ( )	19時~
会費	10,000円					

# 南フランスの夏

7月1日(土) - 8月6日(日)

## L-プラン 要予約

### ランチスタイル (税別) お子様前

お子様 6,700円 → 3,700円

お肉の日も、お肉の日も  
ミネラル

アミューズ

オードブル

お肉の上乗料理

特選和牛料理

デザート

10  
(アポイントが必要です)

お子様 8,000円 → 5,700円

お肉の日も、お肉の日も  
ミネラル

アミューズ

ミニオードブル

お肉の上乗料理

特選野菜料理

魚料理

特選和牛料理

デザート

10  
(アポイントが必要です)

お子様 9,800円 → 8,700円

お肉の日も、お肉の日も  
ミネラル

アミューズ

ミニオードブル

お肉の上乗料理

特選野菜料理

お肉の上乗料理

特選和牛料理

デザート

10  
(アポイントが必要です)

## L-プラン 要予約

### ランチスタイル (税別) お子様前

お子様 (税込) 5,700円 ~ 10,000円

アミューズ

オードブル

お肉の上乗料理

特選野菜料理

デザート

10  
(アポイントが必要です)

デザート

10  
(アポイントが必要です)

10  
(アポイントが必要です)

10  
(アポイントが必要です)

10  
(アポイントが必要です)

10  
(アポイントが必要です)

10  
(アポイントが必要です)

10  
(アポイントが必要です)

6月30日全席回りにコースで。  
個室の入居状況がわかりやすい。  
P-ジエの方はお気軽にご相談ください。  
個室は全メニューです。  
お肉の上乗料理以外のメニューは税別です。  
通年メニュー コース お子様 11,000円 → 5,700円 3人コース お子様 17,000円 → 8,700円 (税別)

## 隠し屋敷 要予約

ランチスタイル (税別) お子様前

お肉の日も、お肉の日も

ミネラル

アミューズ

オードブル

お肉の上乗料理

特選野菜料理

デザート

10  
(アポイントが必要です)

10  
(アポイントが必要です)

10  
(アポイントが必要です)

10  
(アポイントが必要です)

10  
(アポイントが必要です)

10  
(アポイントが必要です)

夏 南フランス 地中海

とんとんと輝く太陽 P-ジエ 南フランスの夏を

丸亀市本町20-6 ビズロ P-ジエ ☎22-5537