

# Déjeuner Menu

ランチ **A** コース 2,200

**Amuse**  
(前菜)

本日の一口オードブル

**Potage**  
(ポタージュ)

季節のポタージュ

**Poisson ou Viande**  
(魚料理 または 肉料理)

本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

**or**

本日の肉料理

**Dessert**  
(デザート)

本日のデザート

**Pain (ou Ris) / Café**

パン(又はライス)とコーヒー

ランチ **B** コース 2,700

**Amuse**  
(前菜)

本日の一口オードブル

**Hors-d'œuvre**  
(前菜)

キヌアを鯛で包んだドーム仕立て

**Potage**  
(ポタージュ)

季節のポタージュ

**Poisson ou Viande**  
(魚料理 または 肉料理)

本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

**or**

錦雲豚のポワレ 緑胡椒ソース

**or**

牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース (+300円)

上記肉料理に小さなフォワグラ付き (+1,200円)

※国産牛・仔羊 等へ変更できます。 (+1,200円～)

食材・調理法・ソース等はスタッフへお気軽にお尋ねください

**Dessert**  
(デザート)

チーズケーキと苺 紅茶のアイス

**Pain (ou Ris) / Café**

パン(又はライス)とコーヒー

ランチ **C** コース 4,200

**Amuse**  
(前菜)

本日の一口オードブル

**Hors-d'œuvre**  
(前菜)

キヌアを鯛で包んだドーム仕立て

**Potage**  
(ポタージュ)

季節のポタージュ

**Poisson**  
(魚料理)

本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

**Sorbet**

お口直しのシャーベット

**Viande**  
(肉料理)

牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

国産牛に変更	+900円
仔羊	+1,450円
特選牛フィレ肉	+1,700円

食材・調理法・ソース等はスタッフへお気軽にお尋ねください

上記肉料理に小さなフォワグラ付き (+1,200円)

**Dessert**  
(デザート)

チーズケーキと苺 紅茶のアイス

**Pain (ou Ris) / Café**

パン(又はライス)とコーヒー

## 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

シェフおまかせコース 12,500～ ※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。

※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。