

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)

県産ハモのサラダ ニソワーズ仕立て

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

錦雲豚のグリル カシスソース

or

牛フィレ肉のボワレ バルサミソース (+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)

オレンジ風味のバナナコッタ スープ仕立て

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)

県産ハモのサラダ ニソワーズ仕立て

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)

牛フィレ肉のボワレ バルサミソース

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)

オレンジ風味のバナナコッタ スープ仕立て

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4253

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。