

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 Riz) / 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)

黒豚のパテ 野菜のマリネと共に

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

錦雲豚のビール煮込み

or

牛フィレ肉のポワレ 赤ワインバター添え(+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)

懐かし プリンア・ラ・モード

Pain (ou Riz) / 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)

黒豚のパテ 野菜のマリネと共に

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)

牛フィレ肉のポワレ 赤ワインバター添え

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)

懐かし プリンア・ラ・モード

Pain (ou Riz) / 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。