

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)

Les aujourd'hui Poisson cuisson
本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

or
Les aujourd'hui Viande
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)

Terrine de porc aux gelée
豚のゼリー寄せテリーヌ

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)

Les aujourd'hui Poisson cuisson
本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

or
Grille de Porc aux Myrtille
錦雲豚のグリル ブルーベリーのソース

or
Poêle de boeuf aux Vin rouge (+300円)
牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

上記肉料理に小さなフォウグラ付き(+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)

Glace et fruits sur Pudding de lait

ミルクプリンに乗せたアイスとフルーツ

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)

Terrine de porc aux gelée
豚のゼリー寄せテリーヌ

Potage
(ポタージュ)

季節のポタージュ

Poisson
(魚料理)

Les aujourd'hui Poisson cuisson
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)

Poêle de boeuf aux Vin rouge

牛フィレ肉のポワレ 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ウグラ付き(+1,200円)

Dessert
(デザート)

Glace et fruits sur Pudding de lait

ミルクプリンに乗せたアイスとフルーツ

Pain (ou Riz) / Café

パン(又はライス)とコーヒー

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。

Echelle du Ange ~ エシェルドゥアンジェ

Lunch Time 11:30 - 15:00 (L.O. 14:00)

Dinner Time 17:30 - 21:00 (L.O. 20:00)

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