

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)

本日のポタージュスープ

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

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 - 21:00 (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

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)

Mélange de fruits de mer et légumes
海の幸と野菜のミックス

Potage (ポタージュ)

本日のポタージュスープ

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 calvados
錦雲豚のグリル カルバドスの香り

or

Poêle de boeuf aux Vin roge (+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)

Mille-feuille et Glace

旬のフルーツのミルフィーユとアイスを

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)

Mélange de fruits de mer et légumes
海の幸と野菜のミックス

Potage (ポタージュ)

本日のポタージュスープ

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 roge
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ワグラ付き (+1,200円)

Dessert (デザート)

Mille-feuille et Glace

旬のフルーツのミルフィーユとアイスを

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。

※料金は全て税込価格でございます。