

# 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)

大分市神崎宇田ノ浦 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)

**Murène japonaise et Confiture**  
県産ハモとリュウバークのコンフィチュール

### 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

**Grille de Pork aux xérés**  
錦雲豚のグリル シェリーソース

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)

**Bavaroise cerise et the vert**

パバロワとチェリー 抹茶のアイスを添えて

### 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)

**Murène japonaise et Confiture**  
県産ハモとリュウバークのコンフィチュール

### 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 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ワグラ付き(+1,200円)

### Dessert (デザート)

**Bavaroise cerise et the vert**

パバロワとチェリー 抹茶のアイスを添えて

### 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。

