

Déjeuner Menu

ランチ **A** コース 2,300

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4253

tel: 097-573-8620

ランチ **B** コース 2,850

Amuse
(前菜)

本日の一口オードブル

Hors-d'œuvre
(前菜)

Pieuvre et Crevette aux Salade
タコと小海老のサラダ仕立て

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

Poêle de Porc aux vin rouge
錦雲豚のポワレ 赤ワインソース

or

Grille de boeuf aux xérès (+800円)
牛フィレ肉のグリル シェリーソース

上記肉料理に小さなフォワグラ付き (+1,200円)
(輸入の状況によって、ご用意できない場合がございます。
ご了承ください。)

※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)

Pinâ colade

パインとココナッツ ラムの香りと共に

Pain (ou Riz) / Café

パン(又はライス)とコーヒー

ランチ **C** コース 4,800

Amuse
(前菜)

本日の一口オードブル

Hors-d'œuvre
(前菜)

Pieuvre et Crevette aux Salade
タコと小海老のサラダ仕立て

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)

Grille de boeuf aux xérès

牛フィレ肉のグリル シェリーソース

国産牛に変更	+400円
特選牛フィレ肉	+1,200円
仔羊	+19500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)
(輸入の状況によって、ご用意できない場合がございます。
ご了承ください。)

Dessert
(デザート)

Pinâ colade

パインとココナッツ ラムの香りと共に

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。