

# 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

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)

**Poisson avec Pomme de terre**  
旬の鮮魚とジャガイモのテリース

**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

**Poêle de Porc**

錦雲豚のポワレ

or

**Grille de boeuf aux Vin rouge (+300円)**  
牛フィレ肉のグリル 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)

**Marron de Lyon**

ガナッシュで包んだ栗のクリーム

**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)

**Poisson avec Pomme de terre**  
旬の鮮魚とジャガイモのテリース

**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)

**Grille de boeuf aux Vin rouge**  
牛フィレ肉のグリル 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)

**Marron de Lyon**

ガナッシュで包んだ栗のクリーム

**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。