

Déjeuner Menu

ランチ **A** コース 2,350

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 3,000

Amuse
(前菜)

本日の一口オードブル

Hors-d'œuvre
(前菜)

Combinaison avec Jambon cru et Oignon
生ハムと玉葱のマリアージュ

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 Balsamique fruit sec
錦雲豚のグリル フルーツ入りソース

or

Poêle de boeuf aux Vin rouge (+800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)

(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。 (+1,400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)

Vacherin au fraises

苺のヴァンシュラン

Pain (ou Riz) / Café

パン(又はライス)とコーヒー

ランチ **C** コース 5,000

Amuse
(前菜)

本日の一口オードブル

Hors-d'œuvre
(前菜)

Combinaison avec Jambon cru et Oignon
生ハムと玉葱のマリアージュ

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	+600円
特選牛フィレ肉	+1,200円
仔羊	+1,950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)

Vacherin au fraises

苺のヴァンシュラン

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 15,000～ ※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。