

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

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)

Séριοle kabosu et Radis

カボスぶりと大根の取り合わせ

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 Sauce charcutière

錦雲豚のグリル シャルキテール

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

※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)

Brûlée de the vert et glace

抹茶のブリュレ アイスと共に

Pain (ou Riz) / Café

パン(又はライス)とコーヒー

ランチ **C** コース 5,000

Amuse
(前菜)

本日の一口オードブル

Hors-d'œuvre
(前菜)

Séριοle kabosu et Radis

カボスぶりと大根の取り合わせ

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

Dessert
(デザート)

Brûlée de the vert et glace

抹茶のブリュレ アイスと共に

Pain (ou Riz) / Café

パン(又はライス)とコーヒー

※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。

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。

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