

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 ~ エシエルドウ アンジェ

Lunch Time 12:00 - 15:00 (L.O. 14:00)

Dinner Time 18:00 - 21:00 (L.O. 20:00)

毎週火曜日/水曜日定休(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 3,000

Amuse
(前菜)

本日の一口オードブル

Hors-d'œuvre
(前菜)

Carpaccio de daurade et l'egumes
真鯛のカルパッチョと春野菜

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 roge
錦雲豚のポワレ 赤ワインソース

or

Grille de boeuf sauce Poivrade (+800円)
牛フィレ肉のグリル ソースポワヴラード

※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

《Foie gras de petit》
小さなフォアグラ付き +2,000円

Dessert
(デザート)

Parfait aux fraises
苺のパフェ仕立て

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)

Carpaccio de daurade et l'egumes
真鯛のカルパッチョと春野菜

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 sauce Poivrade
牛フィレ肉のグリル ソースポワヴラード

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)

Parfait aux fraises
苺のパフェ仕立て

Pain (ou Riz) / Café

パン(又はライス)とコーヒー

《Foie gras de petit》
小さなフォアグラ付き +2,000円

※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します。