

# Déjeuner Menu

ランチ **A** コース 2,500

**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 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 3,200

**Amuse**  
(前菜)

本日の一口オードブル

**Hors-d'œuvre**  
(前菜)

Mousse de crevettes et Fruits de mer

海老のムースと海の幸

**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 sauce bigarade anana**

錦雲豚のポワレ パインのソース

or

**Grille de boeuf aux Vin rouge (+800円)**

牛フィレ肉のグリル 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

《Foie gras de petit》

小さなフォアグラ付き +2,000円

**Dessert**  
(デザート)

**Nougat gras et Soufflé cassis**

ヌガーグラッセとカシススフレ

**Pain (ou Riz) / Café**

パン(又はライス)とコーヒー

ランチ **C** コース 5,300

**Amuse**  
(前菜)

本日の一口オードブル

**Hors-d'œuvre**  
(前菜)

Mousse de crevettes et Fruits de mer

海老のムースと海の幸

**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	+600円
特選牛フィレ肉	+1,800円
仔羊	+2,100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)

**Nougat gras et Soufflé cassis**

ヌガーグラッセとカシススフレ

**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 17,500~ ※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。