

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 ~ エシェルドゥアンジェ

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

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)

Fruits de saison et Jambon cru
旬のフルーツと生ハム

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 aux Vin roge
錦雲豚のグリル 赤ワインソース

or

Poêle de boeuf aux Xérés (+800円)
牛フィレ肉のポワレ シェリー酒のソース

※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

《Foire gras de petit》

小さなフォアグラ付き +2,000円

Dessert
(デザート)

Mont-Blanc
モンブランのタルトと紅茶のアイス

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)

Fruits de saison et Jambon cru
旬のフルーツと生ハム

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 Xérés

牛フィレ肉のポワレ シェリー酒のソース

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)

Mont-Blanc
モンブランのタルトと紅茶のアイス

Pain (ou Riz) / Café

パン(又はライス)とコーヒー

《Foire 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。

tel : 097 - 573 - 8620