

# 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

or

**Braisée de boeuf**  
国産牛の煮込み (数量限定 +500円)

**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 3,200

**Amuse**  
(前菜)

本日の一口オードブル

**Hors-d'œuvre**  
(前菜)

**Saumon mariné et légumes de saison**  
サーモンのマリネと季節の野菜

**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**

錦雲豚のポワレ

or

**Braisée de boeuf**

国産牛の煮込み (数量限定 +500円)

or

**Grille de boeuf aux roge**

牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース (+800円)

※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)

**Brûlée de potiron**  
かぼちゃのブリュレ

**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)

**Saumon mariné et légumes de saison**  
サーモンのマリネと季節の野菜

**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 aux roge**

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)

**Brûlée de potiron**  
かぼちゃのブリュレ

**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。

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)

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。