

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

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)
Poisson de saison grillé et l'egumes 旬の魚の炙りと春野菜
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 奥豊後豚のポワレ
or Grille de boeuf aux Vin rouge 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)
Gâteau au fromage matcha 抹茶チーズケーキ 桜の香りと共に
Pain (ou Riz) / Café パン(又はライス)とコーヒー

Echelle du Ange ～ エシエルトウ 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 4 2 5 3
tel : 097 - 573 - 8620

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)
Poisson de saison grillé et l'egumes 旬の魚の炙りと春野菜
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 aux Vin rouge 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

厳選和牛に変更	+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)
Gâteau au fromage matcha 抹茶チーズケーキ 桜の香りと共に
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。