

# 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 cuit

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 **B** コース 3,200

**Amuse**  
(前菜)

本日の一口オードブル

**Hors-d'œuvre**  
(前菜)

Porc de fume et Banger

奥豊後豚とベーコンブランマンジェ

**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 cuit

本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

or

Grille de Porc Vin rouge

奥豊後豚のグリル 赤ワインソース

or

Poêle de boeuf Beurre aux café de paris

牛フィレ肉のポワレ カフェドパリバター (+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)

Crêpe au Citron crème enrobage

レモンクリーム包みのクレープ

**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)

Porc de fume et Banger

奥豊後豚とベーコンブランマンジェ

**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 cuit

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 Beurre aux café de paris

牛フィレ肉のポワレ カフェドパリバター

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)

Crêpe au Citron crème enrobage

レモンクリーム包みのクレープ

**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。