

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)
Carupaccio de pieuvre 県産タコのカルパッチョ仕立て
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 charcutière 奥豊後豚のポワレ マスタードソース
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)

Baba aux passion et Sorbet de coco
パッション風味のパパとココナッツソルベ

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)
Carupaccio de pieuvre 県産タコのカルパッチョ仕立て
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)
Baba aux passion et Sorbet de coco パッション風味のパパとココナッツソルベ
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

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。