

Déjeuner Menu

ランチ **A** コース 1,550

Potage
(ポタージュ)

・季節のポタージュ

Poisson ou Viande
(魚料理 または 肉料理)

・本日の魚料理
or
・本日の肉料理

Pain (ou Ris) / Café

・パン(又はライス)とコーヒー

ランチ **B** コース 2,100

Amuse
(前菜)

・本日の一口オードブル

Potage
(ポタージュ)

・季節のポタージュ

Poisson ou Viande
(魚料理 または 肉料理)

・本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で(A)
or
・本日の肉料理
or
・牛肩肉のポワレ 赤ワインソース
(+300円)

Dessert
(デザート)

・本日のデザート

Pain (ou Ris) / Café

・パン(又はライス)とコーヒー

ランチ **C** コース 2,650

Amuse
(前菜)

・本日の一口オードブル

Hors-d'œuvre
(前菜)

・真タコのカルパッチョ仕立て
or
・パルマ産生ハムと赤パプリカのムース

Potage
(ポタージュ)

・季節のポタージュ

Poisson ou Viande
(魚料理 または 肉料理)

・本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で(B)
or
・イベリコ豚のグリル オレンジソース
or
・牛肩肉のポワレ 赤ワインソース

※仔羊 or 厳選和牛(佐賀、宮崎)へ変更できます。(+1,000円)
※特選牛フィレ肉へ変更できます。(+1,500円)
調理法/ソースはスタッフへお気軽にお尋ね下さい。

・上記肉料理に小さなフォワグラ付き(+1,000円)

Dessert
(デザート)

・ココナッツのブランマンジェとパイナップルのソルベ
or
・チョコミントアイスの夏仕立て

Pain (ou Ris) / Café

・パン(又はライス)とコーヒー

ランチ **D** コース 3,700

Amuse
(前菜)

・本日の一口オードブル

Hors-d'œuvre
(前菜)

・真タコのカルパッチョ仕立て
or
・パルマ産生ハムと赤パプリカのムース

Potage
(ポタージュ)

・季節のポタージュ

Poisson
(魚料理)

・本日の鮮魚 素材にあわせた調理法で

Viande
(肉料理)

・イベリコ豚のグリル オレンジソース
or
・牛肩肉のポワレ 赤ワインソース

※仔羊 or 厳選和牛(佐賀、宮崎)へ変更できます。(+1,000円)
※特選牛フィレ肉へ変更できます。(+1,500円)
調理法/ソースはスタッフへお気軽にお尋ね下さい。

・上記肉料理に小さなフォワグラ付き(+1,000円)

Dessert
(デザート)

・ココナッツのブランマンジェとパイナップルのソルベ
or
・チョコミントアイスの夏仕立て

Pain (ou Ris) / Café

・パン(又はライス)とコーヒー

Echelle du Ange ~ エシエルドゥアンジェ

Lunch Time 11:30 - 15:00 (L.O. 14:00)

Dinner Time 17:30 - 21:30 (L.O. 20:30)

毎週火曜日定休(祝日の場合は営業)

大分市神崎字田ノ浦4253

tel : 097 - 573 - 8620