

# 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

・牛肩肉のグリル ぶどうのソース

(+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)

・サーモンマリネと梨のサラダ仕立て

or

・鶏胸肉のムーステリース

**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 香草バター

or

・牛肩肉のグリル ぶどうのソース

※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)

カシスブリュレに乗せたモンブラン

or

・抹茶ガトーとメープルシュガーの香り

**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)

・サーモンマリネと梨のサラダ仕立て

or

・鶏胸肉のムーステリース

**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 香草バター

or

・牛肩肉のグリル ぶどうのソース

※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)

カシスブリュレに乗せたモンブラン

or

・抹茶ガトーとメープルシュガーの香り

**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