

Dinner Menu

[17:00~21:00]

Degustation

「デギュスタシオンコース」 3,500円

和牛のカルパッチョ仕立て al camon風

オマール海老のグリルサラダ仕立て ラヴィゴットソース

ヴィシソワーズ

糸島豚の骨付きスペアリブと夏野菜の炭火焼き
フランス産マスタードのソース カルバドス風味

パン、al camon特製ホイップバター
《パンストックとのコラボパンを使用》

本日のデザート

コーヒー又は紅茶

Bonheur

「ボヌールコース」 7,000円

姫アワビの燻製 サフラン風味のオレンジのジュレと共に

オマール海老のグリル サラダ仕立て ラヴィゴットソース

パリソワール

鰻と夏野菜の炭火焼き ボルドー産赤ワインのソース

黒毛和牛とフォアグラのソテー トリュフのソース ロッシーニ風

パン、al camon特製ホイップバター
《パンストックとのコラボパンを使用》

本日のデザート

コーヒー又は紅茶



Paysage

「ペイサージュコース」 5,000円

姫アワビの燻製 サフラン風味のオレンジのジュレと共に

はかた地鶏のコンフィ メスクラン添え

パリソワール

鰻と夏野菜の炭火焼き ボルドー産赤ワインのソース

黒毛和牛の炭火焼き マスカットとソーテルヌのソース

パン、al camon特製ホイップバター
《パンストックとのコラボパンを使用》

本日のデザート

コーヒー又は紅茶