

# 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