

fork Dinner Menu knife
[17:30~21:00]

Reve

「レーヴ」 3,800円



春を楽しむオードヴルパレット

al camon特製 本日のおすすめスープ

市場直送 本日の新鮮魚料理

or

シェフおすすめ肉料理

ホテルメイドデザート

パン al camon特製ホイップバター

コーヒー又は紅茶

Pick up!

+1,000円で魚料理&肉料理のフルコースをお召し上がりいただけます

※要予約で7,000円のコース料理もご用意できます。

※アラカルト料理もございます。スタッフまでお尋ねください。



Dinner Menu

[17:30~21:00]



Season Special Drink

【季節限定おすすめドリンク】

～ロゼスパークリングワイン～

「プロジェクト・クワトロ・バブルズ・ロゼ」

(スペイン/カタルーニャ) 《クロ・モンブラン》

辛口のロゼスパークリングワイン
フルーティーな香りが特徴でスッキリとした味わい
コース料理からデザートまで、幅広いお料理とご一緒にどうぞ

グラス 650 円

ボトル 4,200 円

～ロゼワイン～

「ロゼ・ダンジュ」

(フランス/ロワール) 《レミー・パニエ》

甘口のロゼワイン
キリッと冷えた果実味溢れる味わいは春の陽気にぴったりです
スイーツは勿論、あらゆる料理にも相性が良い1杯

グラス 600 円

ボトル 3,900 円

「3055・ロゼ」

(スペイン/カタルーニャ) 《ジャン・レオン》

辛口のロゼワイン
白桃のような香りとさっぱりとした酸味が絶妙なバランス
有機栽培の葡萄を使用したオーガニックロゼワインです

グラス 800 円

ボトル 5,200 円

～ソフトドリンク～

「ストロベリー・スカッシュ」 500 円

ピンクのグラデーションが美しい苺のスカッシュ

「al camonベリーニ」 550 円

ピーチ×トニックウォーターのノンアルコールカクテル

「ピンク・アイスカフェラテ」 600 円

コーヒー・ミルク・苺シロップが3層になった春限定カフェラテ

