



Dinner Menu

[17:30~21:00]



※写真は「プレジール」です

Plaisir

「プレジール」1周年スペシャル価格
4,500円 → 3,500円

新緑のオードヴル菜園仕立て
(真鯛のマリネ、伊萬里牛のカルパッチョ、山菜のアスピック)

伊萬里牛のコンソメスープ 新緑の香り

伊萬里牛とフォアグラのアンサンブル 季節野菜と共に

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》

デザート・ワゴン・オーダー・ブッフェ

コーヒー又は紅茶

Paypage

「ペイサージュ」
5,000円

伊萬里牛のカルパッチョ仕立て

伊萬里牛のコンソメスープ 新緑の香り

鰯と春野菜のエチュペ 香草風味のブルブランソース

伊萬里牛サーロインと季節野菜の炭火焼き
ボルドー産赤ワインソース

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》

チェリークリームの抹茶ロール

コーヒー又は紅茶



Dinner Menu

[17:30~21:00]



Bonheur 「ボヌール」 7,000円

フォアグラのクレープロール
伊萬里牛のカルパッチョ仕立て
伊萬里牛のコンソメを使ったオニオングラタンスープ
オマール海老と鰯のポワレ ナンチュアソース
伊萬里牛サーロインと季節野菜の炭火焼き ソース ペリグー
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》
チェリークリームの抹茶ロール
コーヒー又は紅茶



「ペイサージュ」「ボヌール」コースに
オプションでデザートをお付けできます
※「プレジール」はコースに含まれています

Desert Wagon Order Service

「デザート ワゴン・オーダー ブッフェ」 1,200円
《60分制》

約20種のデザートワゴンをスタッフがお席までお持ちしてお取り分けします
ドリンクも豊富な品揃えをご用意しております



Appetizer & Soup

【アペタイザー＆スープ】

「al camon特製 パテ・ド・カンパーニュ」	750円
「真鯛のカルパッチョ仕立て」	1,000円
「フォアグラのクレープロール」	900円
「生ハムとal camon自家製ピクルス盛り合わせ」	1,200円
「本日のオードヴル盛り合わせ」	1,500円
「イベリコ豚のソーセージ炭火焼」	800円
「サザエの壺焼き ブルゴーニュ風」	1,000円
「フォアグラのソテー マデラ酒ソース」	1,200円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「鱈のポワレ 香草風味のブルブランソース」	1,200円
「天然真鯛と蛤のワイン蒸し」	1,500円
「カナダ産オマール海老のテルミドール グラタン 1/2尾」	1,800円
「はかた地鶏と季節野菜の炭火焼 フランス産マスタードソース」	1,500円
「糸島豚スペアリブの炭火焼 リンゴとルッコラのサラダ添え」	1,500円
「九州産黒毛和牛の炭火焼 赤ワインソース」	2,500円

Vegetable

【ベジタブルセレクション】
(V) : ヴィーガン対応メニュー

「新鮮野菜の彩りサラダ 〜al camon風〜

5種類の自家製ドレッシング」 (V) 900円
(オニオン、ハーブ、シーザー、Exヴァージンオリーブオイル、岩塩)

「Hot vegetables salad plate

5種類の自家製ドレッシング」 (V) 950円

「季節フルーツ盛り合わせ」 (V)

1,000円



Pain

【パン】

「パンストック コラボ盛り合わせ3種」

600円



Parfait

【パフェ】

フルーツ“fruit” 1,100円

抹茶“mattya” 950円

Cake

【ケーキ】

プリフィックスケーキ

600円