



Dinner Menu

[17:30~21:00]



Degustation

「デギュスタシオン」 4,000円



<前菜>

本日のオードブル

<魚料理>

オマール海老のサラダ仕立て ラヴィゴットソース

<肉料理>

※1品お選びください

- 1.若鶏の香草パン粉焼き マスタードソース
- 2.豚肉のビール煮 ローズマリー風
- 3.al camon風シャリアピンステーキ

<デザート>

本日のおすすめデザート

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》

コーヒー又は紅茶

Paysage

「ペイサージュ」 5,500円



<前菜>

オマール海老のサラダ仕立て ラヴィゴットソース

<スープ>

ヴィシソワーズ

<魚料理>

玄海産イサキのポワレ プロヴァンス風

<肉料理>

黒毛和牛と夏野菜の炭火焼き ソースマデール

<デザート>

レアチーズ オレンジ風味

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》

コーヒー又は紅茶



Dinner Menu

[17:30~21:00]



Bonheur

「ボヌール」 7,000円



※写真はイメージです

<アミューズ>

雲丹のミルフィーユ仕立て

<前菜>

蝦夷アワビのクリュスタード 香草風味

<スープ>

パリソワール

<魚料理>

玄海産イサキとオマール海老のポワレ
ソースベアルネーズ

<肉料理>

黒毛和牛と夏野菜の炭火焼き
トリュフ風味のソース ヴァンルーージュ

<デザート>

レアチーズ オレンジ風味

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▶

コーヒー又は紅茶

スパークリングワイン&ビアテラス

Bonnes! Bonnes!! Vacances!!!

「ボンボンバカンス」 5,000円

席利用120分 (90分フリーフロー)



< 冷製料理 アベタイザープレート >

エスカベッシュ

スモークサーモン

海老とアボカドのカクテル

コールミート

コールパスタ

< 温製料理 バカンスプレート >

サーロインベッパーステーキ

イペリコソーセージ

タンドリーチキン

フライドポテト

バケット

焼き野菜

Drink

アサヒスーパードライ生、アサヒ生ビールマルエフ
ブラックニッカ、レモンサワー、カクテル各種
ワイン、ソフトドリンク各種 etc.

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、ゆず、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】

- 熊本県産“赤肉メロン”の贅沢パフェ
1,100円

Cake

【ケーキ】

- プリフィックスケーキ
※本日のケーキより好きなケーキを2種お選びください
700円