



# Dinner Menu



[17:30~21:00]

*Reve*

「レーヴ」 3,800円



彩り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

**【+1,000円で伊万里牛のグリル(80g)も選べます】**

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。



# Season Event Menu



[10月30日までの期間限定]

\*120分フリードリンク付 \*最終入店19:00

「Beefステーキ & ビアテラス」 6,000円



『オードヴルプレート』 + 『200gのBeefステーキ』 + 『40種のフリードリンク』

テラス席でも店内テーブル席でもご利用可能な、40種のフリードリンクがついた  
期間限定のビアテラスプランが今年もスタートしました

オードヴルプレート

オードヴル7種 / チーズ / ガーリックトースト

グリルプレート

牛ロースのグリル200g / ソーセージ / ポテト / 焼き野菜 / フレッシュチサダ

40種のフリードリンク

TOKYO隅田川ブルーイングゴールデンエール / アサヒスーパードライ  
スパークリングワイン / 白・赤ワイン  
ハイボール / レモンサワー / カクテル各種 / ソフトドリンク etc.



## *Appetizer & Soup*

【アペタイザー&スープ】

「オードヴル盛り合わせ」 1,200円

「Chefおまかせスープ」 600円

## *Main Dish*

【メインディッシュ】

「本日の魚料理」 1,500円

「本日の肉料理」 2,500円

「牛ロースのグリル（200g）」 2,000円

## *Vegetable*

【ベジタブルセレクション】

「本日のサラダ」 800円

## *Pain*

【パン】

「パン2種盛り」 400円



# 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

