



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 >

サーロインペッパーステーキ

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.

Appetizer & Soup

【アペタイザー＆スープ】

「フルーツマトとフレッシュモッツアレラのカプレーゼ」	1,000円
「スモークサーモンとグレープフルーツのサラダ仕立て」	1,200円
「伊萬里牛のカルパッチョ」	2,000円
「イタリア産プロシュートと季節フルーツの盛り合わせ」	1,500円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「フォアグラのソテー マデラ酒ソース」	1,500円
「本日のオードヴル盛り合わせ」	1,800円
「チーズの盛り合わせ」	1,200円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「カジキマグロのコンフィ プロヴァンス風」	1,200円
「玄海産イサキのポワレソースベアルネーズ」	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」	2,000円
「若鶏の香草パン粉焼き フランス産マスタードソース」	1,300円
「豚肉と夏野菜のトマト煮 ローズマリー風」	1,500円
「al camon風シャリアピンステーキ」	1,800円
「黒毛和牛の炭火焼き トリュフ風味の赤ワインソース」	2,800円

A collage of various dishes from a restaurant, including soups, appetizers, and main courses, arranged around a central menu area. The dishes are presented on white plates and bowls, with some garnishes and sauces visible. The background is a light, neutral color, making the food stand out.

Appetizer & Soup

【アペタイザー＆スープ】

「フルーツマトとフレッシュモッツアレラのカプレーゼ」	1,000円
「スモークサーモンとグレープフルーツのサラダ仕立て」	1,200円
「伊萬里牛のカルパッチョ」	2,000円
「イタリア産プロシュートと季節フルーツの盛り合わせ」	1,500円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「フォアグラのソテー マデラ酒ソース」	1,500円
「本日のオードヴル盛り合わせ」	1,800円
「チーズの盛り合わせ」	1,200円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「カジキマグロのコンフィ プロヴァンス風」	1,200円
「玄海産イサキのポワレソースベアルネーズ」	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」	2,000円
「若鶏の香草パン粉焼き フランス産マスタードソース」	1,300円
「豚肉と夏野菜のトマト煮 ローズマリー風」	1,500円
「al camon風シャリアピンステーキ」	1,800円
「黒毛和牛の炭火焼き トリュフ風味の赤ワインソース」	2,800円

Appetizer & Soup

【アペタイザー＆スープ】

「フルーツマトとフレッシュモッツアレラのカプレーゼ」	1,000円
「スモークサーモンとグレープフルーツのサラダ仕立て」	1,200円
「伊萬里牛のカルパッチョ」	2,000円
「イタリア産プロシュートと季節フルーツの盛り合わせ」	1,500円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「フォアグラのソテー マデラ酒ソース」	1,500円
「本日のオードヴル盛り合わせ」	1,800円
「チーズの盛り合わせ」	1,200円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「カジキマグロのコンフィ プロヴァンス風」	1,200円
「玄海産イサキのポワレソースベアルネーズ」	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」	2,000円
「若鶏の香草パン粉焼き フランス産マスタードソース」	1,300円
「豚肉と夏野菜のトマト煮 ローズマリー風」	1,500円
「al camon風シャリアピンステーキ」	1,800円
「黒毛和牛の炭火焼き トリュフ風味の赤ワインソース」	2,800円

Appetizer & Soup

【アペタイザー＆スープ】

「フルーツマトとフレッシュモッツアレラのカプレーゼ」	1,000円
「スモークサーモンとグレープフルーツのサラダ仕立て」	1,200円
「伊萬里牛のカルパッチョ」	2,000円
「イタリア産プロシュートと季節フルーツの盛り合わせ」	1,500円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「フォアグラのソテー マデラ酒ソース」	1,500円
「本日のオードヴル盛り合わせ」	1,800円
「チーズの盛り合わせ」	1,200円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「カジキマグロのコンフィ プロヴァンス風」	1,200円
「玄海産イサキのポワレソースベアルネーズ」	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」	2,000円
「若鶏の香草パン粉焼き フランス産マスタードソース」	1,300円
「豚肉と夏野菜のトマト煮 ローズマリー風」	1,500円
「al camon風シャリアピンステーキ」	1,800円
「黒毛和牛の炭火焼き トリュフ風味の赤ワインソース」	2,800円

Appetizer & Soup

【アペタイザー＆スープ】

「フルーツマトとフレッシュモッツアレラのカプレーゼ」	1,000円
「スモークサーモンとグレープフルーツのサラダ仕立て」	1,200円
「伊萬里牛のカルパッチョ」	2,000円
「イタリア産プロシュートと季節フルーツの盛り合わせ」	1,500円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「フォアグラのソテー マデラ酒ソース」	1,500円
「本日のオードヴル盛り合わせ」	1,800円
「チーズの盛り合わせ」	1,200円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「カジキマグロのコンフィ プロヴァンス風」	1,200円
「玄海産イサキのポワレソースベアルネーズ」	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」	2,000円
「若鶏の香草パン粉焼き フランス産マスタードソース」	1,300円
「豚肉と夏野菜のトマト煮 ローズマリー風」	1,500円
「al camon風シャリアピンステーキ」	1,800円
「黒毛和牛の炭火焼き トリュフ風味の赤ワインソース」	2,800円

Appetizer & Soup

【アペタイザー＆スープ】

「フルーツマトとフレッシュモッツアレラのカプレーゼ」	1,000円
「スモークサーモンとグレープフルーツのサラダ仕立て」	1,200円
「伊萬里牛のカルパッチョ」	2,000円
「イタリア産プロシュートと季節フルーツの盛り合わせ」	1,500円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「フォアグラのソテー マデラ酒ソース」	1,500円
「本日のオードヴル盛り合わせ」	1,800円
「チーズの盛り合わせ」	1,200円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「カジキマグロのコンフィ プロヴァンス風」	1,200円
「玄海産イサキのポワレソースベアルネーズ」	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」	2,000円
「若鶏の香草パン粉焼き フランス産マスタードソース」	1,300円
「豚肉と夏野菜のトマト煮 ローズマリー風」	1,500円
「al camon風シャリアピンステーキ」	1,800円
「黒毛和牛の炭火焼き トリュフ風味の赤ワインソース」	2,800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、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】

- 「マンゴーココ」 600円
- 「ベイクドチーズケーキ」 600円
- 「カフェティラミス」 600円
- 「タルトフィグ」 750円