



Dinner Menu

[17:30~21:00]



Degustation

「デギュスタシオン」 4,000円



<前菜>

本日のオードヴル or 猪の pate アンクルート

<魚料理>

海老のサーモンロール グラタン仕立て

<肉料理>

※1品お選びください

- 1. 黒毛和牛の炭火焼き 赤ワインソース <60g> (+500円)
- 2. バーベキューチキン 柿とルッコラのサラダ添え
- 3. 豚肉と茸のマデラ酒煮込み
- 4. al camon風シャリアピンステーキ <80g>
- 5. 合鴨のコンフィ 洋梨とハチミツのソース

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》

<デザート>

Chefおまかせデザート

コーヒー又は紅茶



Dinner Menu

[17:30~21:00]



Paysage

「ペイサージュ」 5,500円



※写真はイメージです

<前菜>

猪のパテ アンクルート メスクラン添え

<スープ>

カボチャのニョッキ入りポタージュスープ

<魚料理>

北海道産秋鮭のポワレ 茸のソース

<肉料理>

黒毛和牛の炭火焼き 赤ワインソース

<デザート>

本日のデザート

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

Bonheur

「ボヌール」 7,000円



<アミューズ>

スモークサーモンとクリームチーズのポーピエット

<前菜>

猪のパテ アンクルート メスクラン添え

<スープ>

松茸のコンソメスープ

<魚料理>

天然真鯛と車海老のグラチネ
ベルモット風味

<肉料理>

黒毛和牛の炭火焼き トリュフのソース

<肉料理>

バルバリー鴨のロースト
ボルドー産赤ワインとフランボワーズのソース

<デザート>

本日のデザート

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

Appetizer & Soup

【アペタイザー＆スープ】

「白身魚のエスカベッシュ al camon風」	800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
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「福岡県産イノシシのパテ アンクルート」	800円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「フォアグラのソテー ソースマデール」	1,800円
「本日のオードブル盛り合わせ」	2,000円
「チーズ盛り合わせ(3種)」	1,500円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「北海道産秋鮭のセモリナ粉焼き 柚子風味のムニエルソース」	1,500円
「天然真鯛と車海老のグラタン」	2,000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
「若鶏のバーベキューチキン 柿とルッコラのサラダ添え」	1,500円
「豚肉と茸のマデラ酒煮込み」	1,800円
「al camon風シャリアピンステーキ」	2,000円
「バルバリー鴨のロースト 洋梨とハチミツのソース」	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 Japanese dishes, including soups, appetizers, and main courses, arranged around a central menu area. The dishes include a bowl of ramen, a plate of tempura, a plate of sushi, a plate of steak, a plate of salmon, a plate of chicken, a plate of beef, a plate of pork, a plate of fish, a plate of vegetables, a plate of bread, a plate of cheese, a plate of fruit, a plate of flowers, a plate of leaves, a plate of roots, a plate of seeds, a plate of nuts, a plate of grains, a plate of legumes, a plate of dairy, a plate of eggs, a plate of meat, a plate of seafood, a plate of plants, a plate of animals, a plate of minerals, a plate of vitamins, a plate of nutrients, a plate of health, a plate of happiness, a plate of love, a plate of life, a plate of death, a plate of rebirth, a plate of eternity, a plate of infinity, a plate of everything.

Appetizer & Soup

【アペタイザー＆スープ】

「白身魚のエスカベッシュ al camon風」	800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
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「福岡県産イノシシのパテ アンクルート」	800円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「フォアグラのソテー ソースマデール」	1,800円
「本日のオードブル盛り合わせ」	2,000円
「チーズ盛り合わせ(3種)」	1,500円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「北海道産秋鮭のセモリナ粉焼き 柚子風味のムニエルソース」	1,500円
「天然真鯛と車海老のグラタン」	2,000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
「若鶏のバーベキューチキン 柿とルッコラのサラダ添え」	1,500円
「豚肉と茸のマデラ酒煮込み」	1,800円
「al camon風シャリアピンステーキ」	2,000円
「バルバリー鴨のロースト 洋梨とハチミツのソース」	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 Japanese dishes, including soups, appetizers, and main courses, arranged around a central menu area. The dishes include a bowl of ramen, a plate of tempura, a plate of sushi, a plate of steak, a plate of salmon, a plate of chicken, a plate of beef, a plate of pork, a plate of fish, a plate of vegetables, a plate of bread, a plate of cheese, a plate of fruit, a plate of dessert, a plate of drink, a plate of condiment, a plate of garnish, a plate of decoration, a plate of presentation, a plate of plating, a plate of styling, a plate of photography, a plate of marketing, a plate of branding, a plate of design, a plate of layout, a plate of typography, a plate of color, a plate of font, a plate of image, a plate of text, a plate of graphic, a plate of illustration, a plate of animation, a plate of video, a plate of audio, a plate of interactive, a plate of digital, a plate of social, a plate of mobile, a plate of web, a plate of print, a plate of broadcast, a plate of outdoor, a plate of indoor, a plate of event, a plate of product, a plate of service, a plate of customer, a plate of employee, a plate of management, a plate of strategy, a plate of vision, a plate of mission, a plate of values, a plate of culture, a plate of behavior, a plate of attitude, a plate of mindset, a plate of perspective, a plate of worldview, a plate of philosophy, a plate of religion, a plate of politics, a plate of economics, a plate of sociology, a plate of psychology, a plate of anthropology, a plate of history, a plate of geography, a plate of science, a plate of technology, a plate of art, a plate of literature, a plate of music, a plate of dance, a plate of theater, a plate of film, a plate of television, a plate of radio, a plate of newspaper, a plate of magazine, a plate of book, a plate of record, a plate of CD, a plate of DVD, a plate of Blu-ray, a plate of game, a plate of software, a plate of hardware, a plate of network, a plate of internet, a plate of cloud, a plate of big data, a plate of artificial intelligence, a plate of blockchain, a plate of cryptocurrency, a plate of virtual reality, a plate of augmented reality, a plate of mixed reality, a plate of extended reality, a plate of metaverse, a plate of digital twin, a plate of smart city, a plate of smart home, a plate of smart car, a plate of smart factory, a plate of smart agriculture, a plate of smart healthcare, a plate of smart education, a plate of smart retail, a plate of smart logistics, a plate of smart energy, a plate of smart environment, a plate of smart infrastructure, a plate of smart mobility, a plate of smart security, a plate of smart defense, a plate of smart space, a plate of smart earth, a plate of smart planet, a plate of smart universe.

Appetizer & Soup

【アペタイザー＆スープ】

「白身魚のエスカベッシュ al camon風」	800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
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「福岡県産イノシシのパテ アンクルート」	800円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「フォアグラのソテー ソースマデール」	1,800円
「本日のオードブル盛り合わせ」	2,000円
「チーズ盛り合わせ(3種)」	1,500円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「北海道産秋鮭のセモリナ粉焼き 柚子風味のムニエルソース」	1,500円
「天然真鯛と車海老のグラタン」	2,000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
「若鶏のバーベキューチキン 柿とルッコラのサラダ添え」	1,500円
「豚肉と茸のマデラ酒煮込み」	1,800円
「al camon風シャリアピンステーキ」	2,000円
「バルバリー鴨のロースト 洋梨とハチミツのソース」	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】

「白身魚のエスカベッシュ al camon風」	800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
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「福岡県産イノシシのパテ アンクルート」	800円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「フォアグラのソテー ソースマデール」	1,800円
「本日のオードブル盛り合わせ」	2,000円
「チーズ盛り合わせ(3種)」	1,500円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「北海道産秋鮭のセモリナ粉焼き 柚子風味のムニエルソース」	1,500円
「天然真鯛と車海老のグラタン」	2,000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
「若鶏のバーベキューチキン 柿とルッコラのサラダ添え」	1,500円
「豚肉と茸のマデラ酒煮込み」	1,800円
「al camon風シャリアピンステーキ」	2,000円
「バルバリー鴨のロースト 洋梨とハチミツのソース」	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】

「白身魚のエスカベッシュ al camon風」	800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
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「福岡県産イノシシのパテ アンクルート」	800円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「フォアグラのソテー ソースマデール」	1,800円
「本日のオードブル盛り合わせ」	2,000円
「チーズ盛り合わせ(3種)」	1,500円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「北海道産秋鮭のセモリナ粉焼き 柚子風味のムニエルソース」	1,500円
「天然真鯛と車海老のグラタン」	2,000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
「若鶏のバーベキューチキン 柿とルッコラのサラダ添え」	1,500円
「豚肉と茸のマデラ酒煮込み」	1,800円
「al camon風シャリアピンステーキ」	2,000円
「バルバリー鴨のロースト 洋梨とハチミツのソース」	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】

「白身魚のエスカベッシュ al camon風」	800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
「蝦夷アワビの香草バター焼き ブルゴーニュ風」	1,200円
「福岡県産イノシシのパテ アンクルート」	800円
「スペイン産イベリコ豚ソーセージの炭火焼き」	1,000円
「フォアグラのソテー ソースマデール」	1,800円
「本日のオードブル盛り合わせ」	2,000円
「チーズ盛り合わせ(3種)」	1,500円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「北海道産秋鮭のセモリナ粉焼き 柚子風味のムニエルソース」	1,500円
「天然真鯛と車海老のグラタン」	2,000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
「若鶏のバーベキューチキン 柿とルッコラのサラダ添え」	1,500円
「豚肉と茸のマデラ酒煮込み」	1,800円
「al camon風シャリアピンステーキ」	2,000円
「バルバリー鴨のロースト 洋梨とハチミツのソース」	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)
(オニオン、ハーブ、ゆず、Exヴァージンオリーブオイル、岩塩)

900円

「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】

秋の巨峰パフェ

1,100円

Cake

【ケーキ】

「安納芋のムース」

550円

「モンブラン」

600円

「ベイクドチーズケーキ」

600円