



Dinner Menu



[17:30~21:00]

Reve

「レーヴ」 3,800円 (税込)



写真はイメージです

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

秋を感じる旬の魚料理 (週替わり)

or

al camonおすすめ肉料理

オータムセレクション (週替わり)

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



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 (税込)



『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 / フレッシュチサラダ

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】

「季節の彩りオードヴルパレット」 1,800円

(生ハム/スモークサーモン/野菜のマリネ/ガーリックトーストなど6種)

「Chefおまかせスープ」 600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「市場直送 本日の鮮魚料理」 1,500円

「al camon グリルプレート」 3,200円

(ニュージーランド産牛ロースのグリル200g/ポテト/焼き野菜)

Vegetable

【ベジタブルセレクション】 ※ヴィーガン対応メニュー

「季節野菜の彩りサラダ ~al camon風~」 800円

2種のドレッシング付 (トマト/ノンオイル青じそ)

Pain

【パン】

「パン盛り合わせ」 400円

al camon特製ホイップバター付