



# 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



# Dinner Menu

[17:30~21:00]



## Tradition

「トラディション」 5,000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)

サーロインステーキ(160g) シェフおすすめソース

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

※要予約で7,000円のコース料理もご用意できます。



# Season Event Menu



[11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

「オータムグルメプラン」 6,000円 (税込)



『オードヴルプレート』 + 『メインプレート』 + 『40種のフリードリンク』

【11月限定】 ワインと一緒に煮込み料理や魚介のオープン焼きが楽しめる飲み放題付プラン  
11月16日(木)からはボージョレ・ヌーヴォもラインナップに加わります

オードヴルプレート

<メニュー例> 帆立の香草バター焼き / テリーヌ / ガーリックトースト etc.

グリルプレート

<メニュー例> 牛肉の赤ワイン煮込み / Chefのスペシャリテ肉料理 / さつまいものフレンチフライ etc.

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.  
ボージョレ・ヌーヴォ [11月16日(木)解禁]



## 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