
🍴 Dinner 🍴
Menu

[17:00~21:00]

Degustation

「デギュスタシオンコース」 3,500円

パテ・ド・サンダリエ サラダ仕立て

南瓜のニョッキ入りポタージュスープ

秋鮭のセモリナ粉焼き 焦がしバターソース

牛フィレ肉のポワレ 茸の赤ワインソース ボルドー風

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》

本日のデザート

コーヒー又は紅茶

Paysage

「ペイサーージュコース」 5,000円

マリネサーモンとクリームチーズのポーピエット

パテ・ド・サンダリエ サラダ仕立て

松茸入りコンソメスープ

舌平目と茸のパイ包み ベルモット風味のクリームソース

牛フィレ肉のポワレ ソースペリグルディエヌ

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》

本日のデザート

コーヒー又は紅茶



🍴 Dinner 🍴
Menu

[17:00~21:00]

Bonheur

「ボヌール」 7,000円

マリネサーモンとクリームチーズのポーピエット

パテ・ド・サングリエ サラダ仕立て

鴨と松茸入りコンソメスープ

舌平目と茸のパイ包み ベルモット風味のクリームソース

黒毛和牛とフォアグラのソテー トリュフのソース ロッシーニ風

山口県産鹿肉のロースト 貴腐ワインと洋梨のソース

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》

本日のデザート

コーヒー又は紅茶



Bon Bon Vacances

Sparkling & Beer Terrace

「ボンボンバカンス」 お一人様 5,000円

スパークリングワインやビール・カクテルなど
全37種のドリンクとグリル料理をお楽しみいただけます。

秋のテラス席で優雅なひとときを。

120分制(ドリンクフリーフロー90分)



Appetizer & Soup

【アペタイザー&スープ】

「鹿児島県産黒豚 パテ・ド・カンパーニュ」	750円
「フルーツマトのカプレーゼ」	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」	1,000円
「生ハムとal camon自家製ピクルス盛り合わせ」	1,200円
「本日のオードヴル盛り合わせ」	1,500円
「イベリコ豚のソーセージ炭火焼」	800円
「サザエの壺焼き ブルゴーニュ風」	1,000円
「フォアグラのソテー マデラ酒ソース」	1,200円
「本日のスープ」	600円

Main Dish

【メインディッシュ】

「本日のお魚のポワレ 香草風味のブルブランソース」	1,200円
「天然真鯛と浅利のワイン蒸し」	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」	1,800円
「はかた地鶏と季節野菜の炭火焼 フランス産マスタードソース」	1,500円
「糸島豚スペアリブの炭火焼 リンゴとルッコラのサラダ添え」	1,500円
「九州産黒毛和牛の炭火焼 赤ワインソース」	2,500円

※全て税込価格となります

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) 800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) 850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)
- 「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 セレクション】

- 「チョコレート "chocolate"」 900円
「抹茶 "matcha"」 950円
「フルーツ "fruits"」 1,100円

Cake

【ケーキ】

- 「al camon特製コーヒーフリュレ」 450円
「モンブラン」 600円
「ガトー ショコラ」 700円
「濃厚チーズ テリーヌ」 750円
「フルーツタルト」 750円

※全て税込価格となります