

---

---

🍴 Dinner 🍴  
Menu

[17:00~21:00]

*Degustation*

「デギュスタシオンコース」 3,500円

パテ・ド・サングリエ 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・サングリエ 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ーヌ

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