

Dinner Menu

[17:00～21:00]

オマール海老を贅沢に使用した

[オープン記念SPコース]

4/10～5/31までの期間限定

Homard

「カナダ産オマール海老コース」 3,000円

鹿児島県産黒豚を使用した パテ・ド・カンパニュ

西洋ゴボウのポタージュスープ

カナダ産オマール海老 2種の調理法で ※丸ごと一尾使用

「テルミドール風グラタン、ポワレ」

シェフスペシャリテデザート

パン、al camon特製ホイップバター

・コーヒー又は紅茶



Specialite

「Chefスペシャリテコース」 5,000円

フォアグラムースをつめたグジェール

バルバリー産鴨の燻製 オレンジとカカオの香り

西洋ゴボウのポタージュスープ

カナダ産オマール海老と天然真鯛のポワレ

桜風味のブルーブランソース

九州産黒毛和牛フィレ肉の炭火焼

マデラ酒風味のグリーンペッパーソース

シェフスペシャリテデザート

パン、al camon特製ホイップバター

コーヒー又は紅茶



Appetizer & Soup

【アペタイザー&スープ】

「鹿児島県産黒豚 パテ・ド・カンパニュ」	750円
「糸島フルーツトマトのカプレーゼ」	950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
「本日のオードブル盛り合わせ」	1,500円
「グリーンアスパラの炭火焼 温泉卵添え」	800円
「ザザエの壺焼き 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 香草風味のブールブランソース」	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
「鹿児島県産黒豚の炭火焼 リンゴとルッコラのサラダ添え」	1,500円
「バルバリー産鴨のポワレ オレンジソースカカオ風味」	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

Dinner | Menu

[17:00~21:00]

Vegetable

【ベジタブルセレクション】(V): ヴィーガン対応メニュー

「糸島野菜の彩りサラダ ~al camon風~

5種類の自家製ドレッシング」(V) 800円

(オニオン、ハイビスカス、シーザー、Exヴァージンオリーブオイル、カマルグの塩)

「Hot vegetables salad plate

5種類の自家製ドレッシング」(V) 850円

(オニオン、ハイビスカス、シーザー、Exヴァージンオリーブオイル、カマルグの塩)

「季節フルーツ盛り合わせ」 1,000円



Pain

【パン】

「パンストック コラボ盛り合わせ3種」 500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】

「アントルメ フレーズ」 600円

「ガトーショコラ」 600円

「フルーツタルト」 700円

※全て税込価格となります