

Lunch Menu

[11:30 ~ 15:00]

Marché

「マルシェ」 1,200円

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

(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)

本日のスープ

ライトディッシュ ※1品お選びください

1. 生ハムとクリームチーズのグレンフィグサンド
2. スモークサーモンとアボガドの白ストックサンド
3. そば粉のガレット プルターニュ風
4. 糸島野菜のキッシュ ~al camon style~

コーヒー又は紅茶



Gourmand

「グルマン」 1,600円

季節のオードヴル ~al camon style~

本日のスープ

メイン料理 ※1品お選びください

1. シェフの気まぐれパスタ
2. 本日のお魚と海老のムニエル レモンバターソース
3. 玄界灘の鮮魚ワイン蒸し 茸クリームソース
4. 黒豚の炭火焼 マスタードソース
5. al camon風シャリアピン ステーキ

パン、al camon特製ホイップバター

コーヒー又は紅茶



Option Menu

上記ランチメニューに
オプションでデザートをお付けできます。

Parfait

【パフェ セレクション】

「アントルメ フレーズ」	+400円
「ガトーショコラ」	+400円
「フルーツタルト」	+500円

Cake

【ケーキ】

「アントルメ フレーズ」	+400円
「ガトーショコラ」	+400円
「フルーツタルト」	+500円

オマール海老を贅沢に使用した

[OPEN記念スペシャルコース]

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・カンパーニュ

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