



Lunch Menu

[11:30~14:30]



Joyeux

「ジョワイユ」 1,200円

九州産新鮮野菜サラダ al camon 自家製ドレッシング
(オニオン、ハーブ、シーザー、Exヴァージンオリーブオイル、岩塩)

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. ピオプロートのクロックムッシュ
- ★ 4. al camon風ステーキサンド(+200円)
- 5. 【春限定】桜海老と春キャベツのキッシュ
★…パンストックとのコラボパンを使用しております

セットドリンク ※1品お選びください

本日のスープ

or

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー(pink) / ウーロン茶
オレンジ / アップル / ピンクグレープフルーツ
ピーチネクター / コーラ / ジンジャーエール

Gourmand

「グルマン」 1,800円

本日のオードヴル~al camon style~

本日のスープ

メイン料理 ※1品お選びください

1. 【春限定】鯖のポワレ ブールブランソース 桜の香り
2. オマール海老のテルミドール風グラタン1/2尾(+500円)
3. 博多地鶏のコンフィ
フランス産マスタードとフランボワーズのソース
4. al camon風シャリアピンスステーキ
5. 牛肉の赤ワイン煮込み

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》

コーヒー又は紅茶



Desert Option Menu

「ジョワイユ」「グルマン」コースに
オプションでデザートをお付けできます

Prefix Cake

【ケーキセレクション】

「プリフィックス・ケーキセット」 500円

本日のケーキより好きなケーキを2種お選びください

Parfait

【パフェセレクション】

「フルーツ“fruit”」 950円

「さくら“SAKURA”」 800円

alcamon MEMORIAL PLAN



※写真は「プレジール」です

Plaisir

「プレジール」1周年スペシャル価格
4,500円 → 3,500円

春のオードヴル菜園仕立て
(桜鯛のマリネ、伊萬里牛のカルパッチョ、山菜のアスピック)

伊萬里牛のコンソメスープ 春の香り

伊萬里牛とフォアグラのアンサンブル 春野菜と共に

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》

デザート・ワゴン・オーダー・ブッフェ

コーヒー又は紅茶

Paysage

「ペイサージュ」
5,000円

伊萬里牛のカルパッチョ仕立て

伊萬里牛のコンソメスープ 春の香り

鯖と春野菜のエチュベ 香草風味のブルブランソース

伊萬里牛サーロインと春野菜の炭火焼き
ポルドー産赤ワインソース

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》

チェリークリームの抹茶ロール

コーヒー又は紅茶

Desert Option Menu

「ジョワイユ」「グルマン」

「ペイサージュ」コースに

オプションでデザートをお付けできます

※「プレジール」はコースに含まれています

Desert Wagon Order Buffet

「デザート ワゴン・オーダー ブッフェ」 1,000円
《60分制》

約20種のデザートワゴンをスタッフがお席までお持ちしてお取り分けします

Cake

ケーキ：フルーツケーキ、バイクドチーズケーキ、桜ムース etc.

Drink

コーヒー（ホット/アイス）、紅茶（ホット/アイス）