



# 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. 鯖のポワレ 香草風味のブルブランソース
- 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. 若鶏の香草パン粉焼き マスタードソース
- 4. al camon風シャリアビンスステーキ
- 5. 豚肉のトマト煮 ローズマリー風味

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

「抹茶“mattya”」

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

新緑のオードヴル菜園仕立て  
(真鯛のマリネ、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 新緑の香り

伊萬里牛とフォアグラのアンサンブル 季節野菜と共に

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 新緑の香り

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季節野菜の炭火焼き  
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：ベリータルト、抹茶オペラ、レアチーズムース etc.

### Drink

コーヒー(ホット/アイス)、紅茶(ホット/アイス)