



# Lunch Menu

[11:30~14:30]



## Joyeur

【1プレートランチ】 「ジョワイユ」 1,500円



- \*新鮮野菜サラダ
- \*ミニスープ
- \*今週のライトディッシュ  
or
- \*今週の Pasta (第1・3週)
- \*今週のピラフ (第2・4週)
- \*ホテルメイドデザート

+

セットドリンク

※右から1種お選びください

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー(yellow・red)  
 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

シェフおすすめ

## Espoira

【週替わりランチコース】 「エスポワール」 2,300円



- 春を楽しむオードヴルパレット
- al camon特製 本日のおすすめスープ
- 市場直送 本日の新鮮魚料理  
or
- シェフおすすめ肉料理
- ホテルメイドデザート

Pick up !

+500円で魚料理&肉料理を  
 どちらもお召し上がりいただけます

- パン al camon特製ホイップバター
- コーヒー又は紅茶



# Lunch Menu

[11:30~14:30]



## Season Special Drink

【季節限定おすすめドリンク】

～ロゼスパークリングワイン～

「プロジェクト・クワトロ・バブルズ・ロゼ」

(スペイン/カタルーニャ) 《クロ・モンブラン》

辛口のロゼスパークリングワイン  
フルーティーな香りが特徴でスッキリとした味わい  
コース料理からデザートまで、幅広いお料理とご一緒にどうぞ

グラス 650円

ボトル 4,200円

～ロゼワイン～

「ロゼ・ダンジュ」

(フランス/ロワール) 《レミー・パニエ》

甘口のロゼワイン  
キリッと冷えた果実味溢れる味わいは春の陽気にぴったりです  
スイーツは勿論、あらゆる料理にも相性が良い1杯

グラス 600円

ボトル 3,900円

「3055・ロゼ」

(スペイン/カタルーニャ) 《ジャン・レオン》

辛口のロゼワイン  
白桃のような香りとさっぱりとした酸味が絶妙なバランス  
有機栽培の葡萄を使用したオーガニックロゼワインです

グラス 800円

ボトル 5,200円

～ソフトドリンク～

「ストロベリー・スカッシュ」 500円

ピンクのグラデーションが美しい苺のスカッシュ

「al camonベリーニ」 550円

ピーチ×トニックウォーターのノンアルコールカクテル

「ピンク・アイスカフェラテ」 600円

コーヒー・ミルク・苺シロップが3層になった春限定カフェラテ

