



Lunch Menu

[11:30~14:30]



Joyeur

「ジョワイユ」 1,500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. 海老とアボカドの白ストックサンド
2. スモークサーモンのリュースティックサンド
3. タンドリーチキンのバケットサンド
4. 生ハムとクリームチーズのグレンフィグサンド

全て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(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



<生ハムとクリームチーズのグレンフィグサンド>

Gourmand

「グルマン」 2,000円

本日のオードブル

本日のスープ

メイン料理 ※1品お選びください

1. カジキマグロのコンフィ プロヴァンス風
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. 豚肉と夏野菜のトマト煮 ローズマリー風
5. al camon風シャリアピンスステーキ

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



<オマール海老のテルミドール風グラタン1/2尾(+500円)>



Lunch Menu

[11:30~14:30]



Plaisir

「プレジール」 3,000円

<前菜>

本日のオードヴル

<魚料理>

カジキマグロのコンフィ プロヴァンス風

<肉料理>

※1品お選びください

- 1.若鶏の香草パン粉焼き マスタードソース
- 2.豚肉のビール煮 ローズマリー風
- 3.al camon風シャリアピンステーキ

<デザート>

本日のおすすめデザート

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

Paysage

「ペイサーージュ」 5,500円

<前菜>

オマール海老のサラダ仕立て ラヴィゴットソース

<スープ>

ヴィシソワーズ

<魚料理>

玄海産イサキのポワレ プロヴァンス風

<肉料理>

黒毛和牛と夏野菜の炭火焼き ソースマデール

<デザート>

レアチーズ オレンジ風味

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



Option Menu コースにオプションでデザートをお付けできます

Cake

【ケーキセレクション】

「マンゴーココ」	+500円
「バイクドチーズケーキ」	+500円
「カフェティラミス」	+500円
「タルトフィグ」	+650円

Sweet Wagon Buffet

【スイーツワゴンbuffet】

スイーツやドリンクをお好きなだけお楽しみいただけます

「ジョワイユ」	「グルマン」	+800円
「プレジール」		+600円

Sweet

日替わりでケーキやブリュレ、特製フラッペをご用意しております

Drink

コーヒー、紅茶、ハーブティー、ソフトドリンク