



Lunch Menu



[11:30~14:30]

Joyeur

「ジョワイユ」 1,500円

★パンストックとのコラボパンを使用★



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

+

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(hot・ice) / 紅茶(アールグレイ・ダージリン) / ハーブティー(yellow・red)
ウーロン茶 / オレンジジュース / アップルジュース / ピンクグレープフルーツジュース
ピーチネクター / コーラ / ジンジャーエール



Lunch Menu



[11:30~14:30]

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. 北海道産秋鮭のセモリナ粉焼き 柚子風味のムニエルソース
2. 海老のサーモンロール グラタン仕立て(+300円)
3. バーベキューチキン 柿とルッコラのサラダ添え
4. 豚肉と茸のマデラ酒煮込み
5. al camon風シャリアピンステーキ <110g>

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



Lunch Menu

[11:30~14:30]



★★★ 2022秋限定 Special Menu ★★★



Plaisir

「プレジール」 3,600円

<前菜>

本日のオードヴル or 猪のパテ アンクルート

<魚料理>

海老のサーモンロール グラタン仕立て

<肉料理>

※1品お選びください

- 1.黒毛和牛の炭火焼き 赤ワインソース <60g>(+500円)
- 2.バーベキューチキン 柿とルッコラのサラダ添え
- 3.豚肉と茸のマデラ酒煮込み
- 4.al camon風シャリアピンステーキ <80g>
- 5.バルバリー鴨のコンフィ 洋梨とハチミツのソース

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》

<デザート>

デザートワゴン・オーダーbuffe

*ケーキやブリュレなど約8種類のスイーツとドリンクを
お好きなだけお召し上がりいただけます《60分制》

コーヒー又は紅茶



Lunch Menu



[11:30~14:30]

Paysage

「ペイサーージュ」 5,500円



写真はイメージです

<前菜>

福岡県産猪のパテ アンクルート メスクラン添え

<スープ>

カボチャのニョッキ入りポタージュスープ

<魚料理>

北海道産秋鮭のポワレ 茸のソース

<肉料理>

黒毛和牛の炭火焼き 赤ワインソース

<デザート>

al camon本日のデザート

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



Lunch Menu



[11:30~14:30]

* * Desert Menu * *

「ジョワイユ」「グルマン」ご注文の方におすすめ
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】

| | |
|--------------|-------|
| 「安納芋のムース」 | +450円 |
| 「モンブラン」 | +500円 |
| 「バイクドチーズケーキ」 | +500円 |

Sweet Wagon Buffet

【スイーツワゴンbuffet】

* ケーキやブリュレなど約8種類のスイーツとドリンクを
お好きなだけお召上がりいただけます《60分制》

| | |
|---------|-------|
| 「ジョワイユ」 | +800円 |
| 「グルマン」 | +800円 |

Sweet

日替わりでケーキやブリュレ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

Other

【その他】

| | |
|--------------------|-------|
| 「コーヒーゼリー バニラアイス添え」 | +450円 |
|--------------------|-------|