



Lunch Menu



[11:30 ~ 15:00]

Marché

「マルシェ」 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、ハイビスカス、シーザー、Exヴァージンオリーブオイル、岩塩)

本日のデミスープ

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)

《パンストックとのコラボパンを使用しております》

コーヒー又は紅茶



Gourmand

「グルマン」 1,600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. シェフの気まぐれパスタ
2. 秋鮭と茸のムニエル 焦がしバターソース 柚子の香り
3. オマール海老のテルミドール風グラタン1/2尾(+500円)
4. 糸島豚の炭火焼き マスタードソース
5. al camon風シャリアピン 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



Option Menu

上記ランチメニューに
オプションでデザートをお付けできます。

Parfait 【パフェ セレクション】

- 「チョコレート"chocolate"」 +750円
- 「抹茶"matcha"」 +800円
- 「フルーツ"fruits"」 +950円

Cake 【ケーキ】

- 「al camon 特製コーヒープリュレ」 +300円
- 「モンブラン」 +450円
- 「ガトーショコラ」 +550円
- 「濃厚チーズ テリーヌ」 +600円
- 「フルーツタルト」 +600円

秋の食材をふんだんに使用しました

[al camon 秋の大収穫祭]

9/1～11/30までの期間限定

Plaisir

「プレジールコース」

3,000円

al camon特製 秋のオードブル盛り合わせ

南瓜のニョッキ入りポタージュスープ

牛フィレ肉のポワレ 茸の赤ワインソース

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》

本日のデザート

コーヒー又は紅茶



Paysage

「ペイサージュコース」

5,000円

マリネサーモンとクリームチーズのポーピエット

パテ・ド・サングリエ サラダ仕立て

松茸入りコンソメスープ

舌平目と茸のパイ包み
ベルモット風味のクリームソース

牛フィレ肉のポワレ
ソースペリグルディーヌ

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》

本日のデザート

コーヒー又は紅茶



※全て税込価格となります