

ROOM SERVICE MENU

ルームサービスメニュー

営業時間 11:30~19:30【定休日:火曜日】

ご注文は、内線1162【Restaurant al camon(アルカモン)直通】までお申し付けください。

Opening Hour 11:30~19:30【Closed on Tuesdays】

Please contact the Restaurant at extension1162 to make a reservation.

各メニューに使用している特定原材料7品目をアイコンで表示しております。

On each menu are labeled the pictogram corresponding to the seven primary allergens.



卵
Egg



牛乳
Milk



小麦
Wheat



落花生
Peanut



そば
Buckwheat



えび
Shrimp



かに
Crab

※すべて税込価格です。 All tax-included price.

※ご提供には使い捨て容器を使用しております。お食後に容器の回収はございません。

All use disposable containers. Please throw away the container after eating.

福岡の人気店とのコラボメニュー

Collaboration menu with popular stores in Fukuoka.



福岡で人気のベーカリー「パンストック」。
全国ネットのテレビで取り上げられるなど、福岡屈指のベーカリーです。
ここでしか味わえないRestaurant al camonとの
コラボサンドイッチをお楽しみ下さい。

Sandwich サンドイッチ

クロックムッシュ

Croque monsieur



卵 牛乳 小麦

¥950

スモークサーモンとアボカドの白ストックサンド

Smoked salmon and avocado sandwich



卵 牛乳 小麦

¥1,050

生ハムとクリームチーズのグレンフィグサンド

Glen fig sandwich with prosciutto and cream cheese



卵 牛乳 小麦

¥1,050

al camon風ステーキサンド

al camon style steak sandwich



卵 牛乳 小麦

¥1,550



KKRホテル博多プロデュースのゴーストレストラン。
デリバリー限定メニューをご宿泊のお客様のみルームサービスで
お召し上がりいただけます。
フレンチのシェフが考案した人気メニューを是非ご賞味下さい。

Hors d'oeuvre chaud 温製オードヴル

生ベーコンと豆のトマト煮込み ¥850
Stewed raw bacon and beans in tomato

Soup スープ

ミネストローネスープ ¥850
Minestrone soup

Pilaf ピラフ

サーロインステーキピラフ Sirloin steak pilaf	  卵 牛乳	¥1,650
ポークスペアリブドライカレー Pork spareribs dry curry	  卵 牛乳	¥1,650
スパイシーチキンピラフ Spicy chicken pilaf	  卵 牛乳	¥1,650

通常メニュー Normal menu

Hors d'oeuvre オードヴル

新鮮野菜のクッシュ Fresh vegetable quiche	   卵 牛乳 小麦	¥850
ワインを楽しむ！オードヴルバリエ Enjoy wine! Hors d'oeuvre varieties [鹿児島県産黒豚のパテ・ド・カンパーニュ/スモークサーモン 自家製ピクルス/スペイン産生ハム/ボローニャソーセージ/ドライフルーツ]	  卵 牛乳	¥1,500

Salad サラダ

コンビネーションサラダ (ハーブ/オニオン/バジル/シーザードレッシングより1種お選びください) Combination salad (Please choose one from Herbal or Onion or Basil or Caesar dressing)		¥800
生ハムとモッツアレラチーズのサラダ(バジルドレッシング) Prosciutto and mozzarella salad	  卵 牛乳	¥1,000
スモークサーモンとアボカドのサラダ(オニオンドレッシング) Smoked salmon and avocado salad		¥1,050
イベリコ豚のグリルソーセージサラダ(シーザードレッシング) Grilled Iberian pork sausage salad	  卵 牛乳	¥1,250

Gratin グラタン

※調理にお時間を頂きます It takes time to cook

カナダ産オマール海老のテルミドールグラタン 1/2尾 Thermidor gratin 1/2 tail of Canadian lobster	  卵 小麦	¥1,800
カナダ産オマール海老のテルミドールグラタン 1尾 Thermidor gratin 1 tail of Canadian lobster	  卵 小麦	¥3,000

Meat dish 肉料理

※調理にお時間を頂きます It takes time to cook

炭火焼プレート フランス産マスタードソース添え Charcoal-grilled plate with French mustard sauce [はかた地鶏/糸島豚スペアリブ/季節野菜]	 牛乳	¥1,950
チキンバスケット Chicken basket	  卵 小麦	¥1,000

DRINK MENU

ドリンクメニュー

※すべて税込価格です。 All tax-included price.

※アルコール及び(瓶)ボトルドリンクはグラスと一緒に持ち致します。

Alcohol and bottled drinks will be brought with the glass.

※ジュース、コーヒー・紅茶には使い捨て容器を使用しております。

Juice, coffee and tea are provided in disposable containers.

BEER ビール

アサヒスーパードライ ザ クール	¥620
Asahi Super Dry The Cool	
エビス(小瓶)	¥670
Ebisu (small bottle)	
アサヒ ドライゼロ(小瓶)	¥550
Asahi Dry Zero (small bottle)	

Champagne シャンパン

ルイ ロデレール ブリュット プルミエ (フルボトル720ml)	¥14,000
Louis Roederer Brut Premier	

Sparkling wine スパークリングワイン

モンテス スパークリング エンジェル ブリュット (フルボトル720ml)	¥6,000
Montes Sparkling Angel Brut	
«モンテス»(チリ/アカンコグア)	

White wine 白ワイン

セラー セレクション ソーヴィニヨン ブラン (フルボトル720ml)	¥4,500
Cellar Selection Sauvignon Blanc	
«シレーニ・エステート»(ニュージーランド/マールボロ)	
シモネ フェブリ シャブリ (フルボトル720ml)	¥6,000
Simone Febri Chablis	
«シモネ・フェブル»(フランス/ブルゴーニュ)	

Red wine 赤ワイン

キャンティ コッリ セネーゼ (フルボトル720ml) Chianti Colli Senese «ポリツィアーノ» (イタリア/トスカーナ)	¥4,500
ブルゴーニュ ピノノワール (フルボトル720ml) Burgundy Pinot Noir «ルイ・ラトゥール» (フランス/ブルゴーニュ)	¥6,000

Soft drink ソフトドリンク

コカ・コーラ (瓶190ml) Coca Cola	¥500
ジンジャーエール (瓶190ml) Ginger ale	¥500
オレンジジュース Orange juice	¥450
ピーチネクター Peach nectar	¥500

Natural water ナチュラルウォーター

エビアン (瓶750ml) Evian	¥950
ペリエ (瓶750ml) Perrier	¥950

Coffee・Tea コーヒー・紅茶

コーヒー (ホット/アイス) Coffee (hot / ice)	¥500
紅茶 (ホット/アイス) Tea (hot / ice)	¥500