

# BALCÓN TOKYO .....

Try our fruit champagne and cocktails for a light hearted drink

We also offer a list of carefully selected wines.

We offer fine dishes that are both casual and modern

using the best ingredients of the season.

We also offer vegetarian, vegan and gluten free options.

## ROAST BEEF COURSE

4 Dishes / Bread / Café

¥6600

Our signature dish is roast beef.  
This is a 3 dishes course that includes  
a seasonal appetizer and our speciality.

### 〈 APPETIZER 〉

真鯛のカルパッチョ

ホワイトバルサミコのヴィネグレット

Red Sea Bream Carpaccio with White Balsamic Vinaigrette

### 〈 SOUP 〉

春豆の冷製スープ

Cold Spring Bean Soup

### 〈 SIGNATURE 〉

特製ローストビーフ グレービーソース

Roasted Beef with Mashed Potatoes and Watercress  
served with Light Gravy

シングル 120g / ダブル 240g  
Includes +¥2000

### 〈 DESSERT 〉

下記より一つお選びください  
Please choose one from the following

苺とタイムのブランマンジェ

Strawberry and Thyme Blancmange

or

イチジクとヘーゼルナッツのガトーショコラ

Gâteau au Chocolat with Fig and Hazelnut <Use of Alcohol>

時間をかけて丁寧に焼き上げられた逸品。  
歴史を紡いだ伝統のグレービーソースと共に召し上がりください。

Our specialty, the classic roast beef is roasted carefully over time.  
Please enjoy it with our traditional gravy that  
has been woven throughout history.

お肉料理が召し上がれないお客様には魚料理へのご変更も承ります。  
If you don't like meat, we can change to fish for you.

ディナータイムは上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。  
10% service charge will be added to the above tax-included prices during dinner hours.

アレルギー食材、食事制限などのご要望はご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。  
For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.

# BALCÓN TOKYO COURSE

- SEASONAL PRIFIX -

6 Dishes / Bread / Café

¥8500

Enjoy a taste of BALCÓN TOKYO.  
Choose from a variety of our signature dish  
and enjoy different seasonal ingredients.  
This is a six-dish course with a lot of attention to detail.

## WINE PAIRING

4 Glasses +¥5500

## NON-ALCHOLIC DRINK PAIRING

3 Glasses +¥3300

### 〈 AMUSE 〉

#### 最初の小さな一品

A First Appetizer

### 〈 APPETIZER.1 〉

#### 真鯛のカルパッチョ

#### ホワイトバルサミコのヴィネグレット

Red Sea Bream Carpaccio with White Balsamic Vinaigrette

### 〈 APPETIZER.2 〉

#### 季節野菜のベニエ スマックソルト

Seasonal Vegetable Beignets with Sumac Salt

## A DISH OF YOUR CHOOSING

### 〈 PASTA 〉

### 〈 MAIN DISH 〉

### 〈 DESSERT 〉

パスタ・メイン・デザートは右ページよりお選びください。

For the BALCÓN TOKYO course,  
please choose your pasta, main and dessert from right page.

### 〈 PASTA 〉 2品より1皿

#### ■ 有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ

Tagliolini with Black Truffle and Organic Mushrooms

#### ■ 釜揚げシラスとターサイのペペロンチーノ

Pot-fried Whitebait and Tarsai Peperoncino

### 〈 MAIN DISH 〉 3品より1皿

#### ■ 特製ローストビーフ グレービーソース

シングル 120g / ダブル 240g  
Includes +¥2000

Roasted Beef with Mashed Potatoes and Watercress  
served with Light Gravy

#### ■ 仏産 豚ロースのグリル 赤ワインソース

Grilled French pork Loin with Red Wine Sauce

#### ■ 鯖の天火焼き ふきのとうバターソース

さわら てんび

Tenpiyaki-grilled Spanish Mackerel with Fukinoto Butter Sauce

### 〈 DESSERT 〉 2品より1皿

#### ■ 苺とタイムのブランマンジェ

Strawberry and Thyme Blancmange

#### ■ イチジクとヘーゼルナッツのガトーショコラ

Gâteau au Chocolat with Fig and Hazelnut

ディナータイムは上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。  
10% service charge will be added to the above tax-included prices during dinner hours.

アレルギー食材、食事制限などのご要望はご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。  
For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.

# APPETIZER

真鯛のカルパッチョ ホワイトバルサミコのヴィネグレット …… 1900  
Red Sea Bream Carpaccio with White Balsamic Vinaigrette

アトランティックサーモンの自家製スモーク …………… 1650  
Homemade Smoked Atlantic Salmon

ブッラータチーズと季節フルーツ …………… 2000  
Burrata Cheese and Seasonal Fruits

白レバーのパテ …………… 1200  
White Liver Paté

ケールと林檎、アーモンドのシーザーサラダ …………… 1500  
Fresh Kale Salad with Apple and Almond

フレンチフライと黒トリュフ …………… 1950  
French Fries with Black Truffle

カリフラワーステーキ 檸檬とカシューナッツ …………… 1650  
Roasted Cauliflower with Lemon and Cashew Nuts

ニュージーランド産  
ラムチョップグリル ※2pよりご注文いただけます …………… 1p 1300  
Grilled Lamb Chops (Min. 2 pieces)

# PASTA



パスタはグルテンフリーに変更可能  
Pasta can be made gluten-free.

釜揚げシラスとターサイのペペロンチーノ …………… 2500  
Pot-fried Whitebait and Tarsai Peperoncino

有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ ……… 2600  
Tagliolini with Black Truffle and Organic Mushrooms

岩手短角牛のボロネーゼ・スパゲッティ …………… 2500  
Spaghetti Bolognese of Northern Japanese Beef

ディナータイムは上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。  
10% service charge will be added to the above tax-included prices during dinner hours.

アレルギー食材、食事制限などのご要望はご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。  
For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.

# ROAST BEEF

時間を掛けて丁寧に焼き上げたリブロースを  
特製のグレービーソースでお召し上がりください。

特製ローストビーフ …………… ●シングル 120g 3200  
グレービーソース …………… ●ダブル 240g 5200  
Roasted Beef with  
Mashed Potatoes and Watercress  
served with Light Gravy

取り分けし易い  
シェアカット可能です

トリュフ・ローストビーフ・バーガー ……… 2400  
Roast Beef Hamburger with Black Truffle

ADD フレンチフライと黒トリュフ +900  
French Fries with Black Truffle

さわら てんび  
鯖の天火焼き ふきのとうバターソース …………… 3200  
Spanish Mackerel Grill with Butterbur Butter Sauce

トーキョーハンバーグ …………… 2400  
Hamburger Steak “Tokyo”

氷温熟成 黒豚トマホークのグリル …………… 3500  
Grilled Ice-aged Black Pork Tomahawk 300g

# DESSERT

クラシックプリン グランマルニエのキャラメル …………… 950  
Classic Pudding with Grand Marnier Caramel <Use of Alcohol>  
※キャラメルソースにアルコールを使用しています。

イチジクとヘーゼルナッツのガトーショコラ …………… 1000  
Gâteau au Chocolat with Fig and Hazelnut <Use of Alcohol>  
※添えている生クリームにアルコールを使用しています。

ベイクドチーズケーキ …………… 950  
Baked Cheese Cake

苺とタイムのブランマンジェ …………… 1200  
Strawberry and Thyme Blancmange

# CAFÉ

## COFFEE

コーヒー ..... 800  
Coffee [ Hot / Ice ]

エスプレッソ ..... 700  
Espresso

カフェラテ ..... 900  
Café Latte [ Hot / Ice ]

カプチーノ ..... 900  
Cappuccino

## TEA

マイティーリーフ社の茶葉をご用意しております。

**V** ヴィーガン **GF** グルテンフリー



オーガニック・アールグレイ ..... 1000  
Organic Earl Grey

オーガニック・ほうじ茶 ..... 1000  
Organic Roasted Green Tea

ホワイトオーチャード ..... 1000  
(ホワイトティー、緑茶、カモミール、ピーチ)  
White Orchard (White Tea, Green Tea, Chamomile, Peach)

### <Non-Caffeine HERBAL TEA>

カモミール・シトラス (カモミール、オレンジ、レモングラス) 1000  
Chamomile Citrus (Chamomile, Orange, Lemongrass)

オーガニック・アフリカン・ネクター ..... 1000  
(ルイボス、ハイビスカス、マリーゴールド)  
Organic African Nectar (Rooibos, Hibiscus, Marigold)

## OTHER

オリーブミスト ..... 750  
Olives

オレンジェット ..... 850  
Orangette

ミックスナッツ ..... 700  
Mixed Nuts

## FROMAGE

フロマージュ・アソート Cheese Platter ..... 2500

ミモレット (ハード) 1000  
Mimolette

ゴルゴンゾーラ (ブルー) ..... 1000  
Gorgonzola

バラカ (白カビ) ..... 1000  
Baraka

パルミジャーノ・レッジャーノ (ハード) 1000  
Parmigiano Reggiano

ディナータイムは上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

10% service charge will be added to the above tax-included prices during dinner hours.