BALCON
TOKYO

LUNCH SET ¥3,300

Choose your preferred pasta.

- ◆CHEF SALAD シェフサラダ
- ◆PASTA or MEAL パスタ&ミールより1品
- ◆CAFE Tea or Coffee

◆SET DESSERT add 400
お好きなデザート１品

COURSE A 4 Dishes ¥5,000

Choose your preferred pasta or main dish.

- ◆APPETIZER 本日のカルパッチョ
- ◆SOUP 季節のスープ
- ◆MAIN MEAL or PASTA MEAL パスタ&ミール あるいは メインディッシュより１品
- ◆DESSERT デザートより１品
- ◆CAFE Tea or Coffee

COURSE B 5 Dishes ¥6,500

Choose your preferred pasta and main dish.

- ◆APPETIZER 本日のカルパッチョ
- ◆SOUP 季節のスープ
- ◆PASTA パスタより1品
- ◆MAIN DISH メインディッシュより１品
- ◆DESSERT デザートより１品
- ◆CAFE Tea or Coffee

PASTA & MEAL

単品での注文が可能です。
A la carte ordering is possible.

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 ¥2,600

短角牛のボロネーゼ スパゲッティ ¥2,500
Spaghetti Bolognese of Northern Japanese `Tankaku`-Beef

真鱈と佐賀蓮根のアラビアータ リングイネ
Linguine with Arctic Char and Saga Lotus Root in Arrabbiata Sauce ¥2,500

ビーフストロガノフ ¥2,500
Beef Stroganoff

特製ローストビーフ ¥3,200
Roasted Beef with Mashed Potatoes and Watercress
※コースメインディッシュ変更 ADD¥1,500

トリュフ・ローストビーフ・バーガー ¥2,400
Roast Beef Humburger with Black Truffle
ADD フレンチフライと黒トリュフ ＋¥900
ADD French Fries with Black Truffle ＋¥900

MAIN DISH

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

鰆の天火焼き ふきのとうバターソース
Spanish Mackerel Grill with Butterbur Butter Sauce

DESSERT

温州みかんのコンポートとスパイスクランブル
Wenzhou Orange Compote and Spice Crumble ¥1,100

無花果とヘーゼルナッツのガトーショコラ ¥1,000
Gâteau au Chocolat with Fig and Hazelnuts

季節のジェラート ¥950
Seasonal Gelato

À LA CARTE

寒鰤のカルパッチョ ¥1,900
Grill Seared Yellowtai Carpaccio

ケールと林檎、アーモンドのシーザーサラダ
Fresh Ceasar Salad with Kale Leafs. Apple and Almond ¥1,500

季節のフルーツとブッラータチーズ ¥2,000
Burrata Cheese and Seasonal Fruits

フレンチフライと黒トリュフ ¥1,950
French Fries with Black Truffle

ペパロニのクラストピザ ¥1,700
Pepperoni and Tomato Crust Pizza

マッシュルームとヴィーガンチーズのピザ
<for Vegan>
Pizza with Organic Mushrooms and Vegan Cheese ¥1,750

DRINK MENU

APPERITEF

モエ・エ・シャンドン　モエ・アンペリアル ¥2,200
Moët & Chandon Moët Impèrial

フレッシュオレンジ・ミモザ ¥1,800
Fresh Orange Mimosa

ハニーベリーニ ¥1,800
Honey Bellini

アペロール・スプリッツァー ¥1,500
Aperol Spritzer

エルダーフラワー・ロワイヤル ¥2,000
Elder Flower Royal

WINE

<WHITE>

ユービー　ナンバーワン ¥1,400
UBY No.1 [Sud-Ouest/France]

カール・ローウェン　リースリング・クアント
Carl Loewen Riesling Quant [Mosel/Germany] ¥1,800

<RED>

アヴォルト・ジンファンデル ¥1,500
Casa Vinicola Botter Avolto Zinfandel [Puglia/Italy]

アイヴォリー&バート　カベルネ・ソーヴィニョン
Ivory & Burt Cabernet Sauvignon [Lodi/California] ¥2,000

COCKTAIL

季節のフルーツカクテル ¥2,000
Seasonal Fruits Cocktail

熟撰ハイボール ¥1,200
High Ball -Japanese Style-

エシカル・レモンサワー ¥1,200
Ethical Lemon Sour

ボタニカル・サングリア ¥1,300
Botanical Sangria

<NON-ALCOHOLIC>

エルダーフラワー・スカッシュ ¥1,300
Elder Flower Squash

BEER

アサヒ　プレミアム・ドラフト"熟撰" ¥1,200
ASAHI Premium Draft"Jukusen"

東京ブルース
シングルホップウィート ¥1,600
TOKYO BLUES single Hop Wheat

BALCON
TOKYO

NON-ALCOHOLIC

ヴィンテンス　スパークリング
ブラン・ド・ブラン ¥1,200
Vintense Sparkling Blanc de Blancs

アラン・ミリア　メルロー
赤グレープジュース ¥1,300
Alain Milliat Merlot Grape Juice

KBT　コンブチャ　煎茶 ¥1,500
Kombucha Brewery Tokyo "Sencha"

ソフトドリンク　各種 ¥900
桃、りんご、クランベリー、コーラ
Softdrinks
Peach Juice,Apple Juice,Cranberry Juice,Cola

CAFÉ

コーヒー / カフェラテ ¥800/¥900
Coffee / Café Latte

TEA

オーガニック・アールグレイ 各¥1,000
Organic Earl Grey

オーガニック・ほうじ茶
Organic Roasted Green Tea

Mighty Leaf WHOLE LEAF TEA

カモミール・シトラス
Chamomile Citrus(Chamomile.Orange.Lemongrass)