

## 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 >

かんぶり

寒鰯の炙り 大葉のソース

Grill Seared Yellowtail with Perilla Sauce

### < SOUP >

有機マッシュルームのソイポタージュ

Organic Mushrooms Soy Potage

### < SIGNATURE >

特製ローストビーフ グレービーソース

Classic Roast Beef served with Gravy Sauce

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

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

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お召し上がりください。

Our speciality, 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 >

#### かんぶり寒鰯の炙り 大葉のソース

Grill Seared Yellowtail with Perilla Sauce

### < APPETIZER.2 >

#### 牡蠣ととさか海苔のベニエ ビーツ フランボワーズ

Oyster and Seaweed Beignet with Beets, Raspberry

## 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

#### ■ まだら真鱈とさがれんこん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

### < 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

Classic Roast Beef served with Light Gravy

Includes / +¥2000

#### ■ もも鴨腿肉のコンフィ 黒トリュフのドフィノワ

Duck Confit with Black Truffle Dauphinois

#### ■ 黒ムツのポシェ キノコのマリニエール

Poached Japanese Bluefish with Mushroom Marnier Sauce

### < DESSERT > 2品より1皿

#### ■ 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

#### ■ 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

かんぶり  
寒鰯のカルパッチョ 大葉のソース ..... 1900  
Yellowtail Carpaccio with Perilla Sauce

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

パテ・ド・カンパーニュ ..... 1300  
Paté de Campagne

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

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

まだら さがれんこん  
真鱈と佐賀蓮根のアラビアータ リングイネ ..... 2500  
Linguine with Arctic Char and Saga Lotus Root in Arrabbiata Sauce

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。

Carefully slow-roasted ribeye, served with light gravy.

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

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

もも  
鴨腿肉のコンフィ 黒トリュフのドフィノワ ..... 3300  
Duck Confit with Black Truffle Dauphinois

黒ムツのポシェ キノコのマリニエール ..... 3200  
Poached Japanese Bluefish with Mushroom Marnier Sauce

## 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

温州みかんのコンポートとスパイスクランブル ..... 1100  
Wenzhou Orange Compote and Spice Crumble

# CAFÉ

## COFFEE

コーヒー ..... 800 Coffee [Hot/Ice]	カフェラテ ..... 900 Café Latte [Hot/Ice]
エスプレッソ ..... 700 Espresso	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

**Mighty  
Leaf**  
WHOLE  
LEAF TEA

オーガニック・アールグレイ ..... 950  
Organic Earl Grey

オーガニック・ほうじ茶 ..... 950  
Organic Roasted Green Tea

ホワイトオーチャード ..... 950  
(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) 950  
Chamomile Citrus (Chamomile, Orange, Lemongrass)

オーガニック・アフリカン・ネクター ..... 950  
(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 ..... 2200	
ミモレット (ハード) 800 Mimolette	ゴルゴンゾーラ (ブルー) ..... 800 Gorgonzola
バラカ (白カビ) ..... 800 Baraka	パルミジャーノ・レッジャーノ (ハード) 800 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.