

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.

COURSE

4 Dishes / Bread / Café

¥6600

This is a 4 dishes course that includes
a seasonal appetizer and our speciality.

< APPETIZER >

高知県産 カンパチのカルパッチョ
土佐文旦のレムラードソース

Amberjack Carpaccio with Japanese Citrus Remoulade

< SOUP >

栗かぼちゃのポタージュ

Chestnut Pumpkin Potage

< MAIN >

黒毛和牛のグリル マデラソース
with フォレストアロマ

Grilled Japanese Black Beef
with Madeira Sauce and Voatsiperifery Pepper

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.

< DESSERT >

下記よりお一つお選びください
Please choose one from the following

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>

or

長野県産 紅玉林檜のタルトタタン バニラアイス

Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

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

¥9000

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 >

高知県産 カンパチのカルパッチョ

土佐文旦のレムラードソース

Amberjack Carpaccio with Japanese Citrus Remoulade

< APPETIZER.2 >

フォワグラのポワレ 黒大根のコンソメ仕立て

Seared Foie Gras with Black Radish Consommé

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, Ham, and Organic Mushrooms

■ 北海道産 真鱈と蓮根のプッタネスカ リングイネ

Linguine with Cod and Lotus Root in Puttanesca Sauce

< MAIN DISH > 3品より1皿

■ 黒毛和牛のグリル マデラソース with フォレストアロマ

Grilled Japanese Black Beef with Madeira Sauce and Voatsiperifery Pepper

■ 蝦夷鹿のローストと鳴門金時 ポワブレードソース

Roasted Ezo Venison with Sweet Potatoes and Poivrade Sauce

■ 福岡県産 鯖のグリル あおさ海苔のヴァンブランソース

Grilled Mackerel with Seaweed and White Wine Sauce

< DESSERT > 2品より1皿

■ 長野県産 紅玉林檜のタルトタタン バニラアイス

Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

■ 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

高知県産

カンパチのカルパッチョ 土佐文旦のレムラードソース 1900
Amberjack Carpaccio with Japanese Citrus Remoulade

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 2200
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 1800
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.

北海道産

真鱈と蓮根のプッタネスカ リングイネ 2500
Linguine with Cod and Lotus Root in Puttanesca Sauce

有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ 2800
Tagliolini with Black Truffle, Ham, 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

MAIN

黒毛和牛のグリル マデラソース 150g 4200
with フォレストアロマ 300g 8000

Grilled Japanese Black Beef with
Madeira Sauce and Voatsiperifery Pepper

蝦夷鹿のローストと鳴門金時 3500
ポワブラードソース

Roasted Ezo Venison with Sweet Potatoes and Poivrade Sauce

福岡県産

鯖のグリル あおさ海苔のヴァンブランソース 3200
Grilled Mackerel with Seaweed and White Wine Sauce

トーキョーハンバーグ 2900
Hamburger Steak "Tokyo"

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

長野県産

紅玉林檎のタルトタタン バニラアイス 1200
Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

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.

CAFÉ

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

MIGHTY LEAF 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 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	オランジェット 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.