

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 〉

鹿児島県産 カンパチのマリネ
苺とカラマンシーのヴィネグレット

Marinated Greater Amberjack
with Strawberry and Citrus Vinaigrette

〈 SOUP 〉

カリフラワーのポタージュ

Cream of cauliflower soup

〈 MAIN 〉

黒毛和牛のグリル マデラソース

Grilled Japanese Wagyu Beef with Madeira Sauce

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

紅玉りんごのミルフィーユ

"Kougyoku" Apple Millefeuille

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 〉

鹿児島県産 カンパチのマリネ

苺とカラマンシーのヴィネグレット

Marinated Greater Amberjack
with Strawberry and Citrus Vinaigrette

〈 APPETIZER.2 〉

厚岸産ホタテのカダイフフリットと海老芋

ディルのコキーク

Hokkaido Scallops Rolled in Kadayif and Fried
with Coquille Japanese Yam

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、春菊、カシューナッツのリングイネ

Linguine with Atlantic Cod, Shungiku and Cashew Nuts

〈 MAIN DISH 〉 3品より1皿

■ 黒毛和牛のグリル マデラソース

Grilled Japanese Wagyu Beef with Madeira Sauce

■ 蝦夷鹿ロース肉のグリル 赤ワインソース

ポワローとレンズ豆のブレゼ

Grilled Ezo Deer Loin with Red Wine Sauce Braised Leeks and Lentils

■ 北海道産 アンコウのポワレ ブイヤベース

Poêlé Hokkaido Monkfish with Bouillabaisse Sauce

〈 DESSERT 〉 2品より1皿

■ 紅玉りんごのミルフィーユ

"Kougyoku" Apple Millefeuille

■ 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

鹿児島県産
カンパチのマリネ 苳とカラマンシーのヴィネグレット 1900
Marinated Greater Amberjack with Strawberry and Citrus 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 2400
Burrata Cheese and Seasonal Fruits


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

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

海老芋のフリット スマックソルトとアメリケーヌソース 1800
Fritter of Shrimp-Shaped Taro Variety with Smack Salt and Américaine Sauce

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

PASTA

 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、春菊、カシューナッツのリングイネ 2600
Linguine with Atlantic Cod, Shungiku and Cashew Nuts

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
Grilled Japanese Wagyu Beef with Madeira Sauce 300g 8000

蝦夷鹿ロース肉のグリル 赤ワインソース 3500
ポワローとレンズ豆のブレゼ
Grilled Ezo Deer Loin with Red Wine Sauce Braised Leeks and Lentils

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 1500
Grilled Lamb Chops (Min. 2 pieces)

北海道産
アンコウのポワレ ブイヤベース 3300
Poached Hokkaido Monkfish with Bouillabaisse 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

紅玉りんごのミルフィーユ 1200
"Kougyoku" Apple Millefeuille

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 800
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



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.