

# 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 戻り鰹のスモーク

ビーツのラヴィゴット

Smoked Skipjack Tuna with Beetroot Ravigote

### 〈 SOUP 〉

白舞茸などいろいろな茸のコンソメ

Consommé with White Maitake and Various Mushrooms

### 〈 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 Wagyu 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

和栗のモンブラン 木いちごのソース

Japanese Chestnut Mont Blanc with Raspberry Sauce

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 戻り鰹のスモーク

ビーツのラヴィゴット

Smoked Skipjack Tuna with Beetroot Ravigote

### 〈 APPETIZER.2 〉

#### 北海道厚岸産ホタテのポワレ

連島牛蒡 カルダモン

Poêlé of Hokkaido Akkeshi Scallops  
with Burdock and Cardamom

## 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

#### ■ 秋刀魚とウイキョウのペペロンチーノ リングイネ

Linguine Peperontino with Sardine and Fennel

### 〈 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 Wagyu Beef with Madeira Sauce and Voatsiperifery Pepper

#### ■ 蝦夷鹿ロース肉のロースト 根セロリとヘーゼルナッツ

Roasted Ezo Deer Loin with Celeriac and Hazelnuts

#### ■ 富士山サーモンのソテー 焼きナスと塩麴のブルノワゼット

Sautéed Fujisan Salmon with Grilled Eggplant and Salted Miso Beurre Noisette

### 〈 DESSERT 〉 2品より1皿

#### ■ 和栗のモンブラン 木いちごのソース

Japanese Chestnut Mont Blanc with Raspberry Sauce

#### ■ 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 戻り鰹のスマーク ビーツのラヴィゴット ..... 1900  
Smoked Skipjack Tuna with Beetroot Ravigote

アトランティックサーモンの自家製スマーク ..... 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 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

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.

秋刀魚とウイキョウのペペロンチーノ リングイネ ..... 2600  
Linguine Peperontino with Sardine and Fennel

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 Wagyu Beef with  
Madeira Sauce and Voatsiperifery Pepper

蝦夷鹿ロース肉のロースト 根セロリとヘーゼルナッツ ..... 3500  
Roasted Ezo Deer Loin with Celeriac and Hazelnuts

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)

富士山サーモンのソテー 焼きナスと塩麴のブルノワゼット 3200  
Sautéed Fujisan Salmon with Grilled Eggplant and Salted Miso Beurre Noisette

# 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

和栗のモンブラン 木いちごのソース ..... 1200  
Japanese Chestnut Mont Blanc with Raspberry Sauce

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.