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 〉

愛媛県産縞アジのマリネ
グリーントマトと江戸前ハーブ
Marinated Mackerel
with Green Tomatoes and Edomae Herbs

〈 SOUP 〉

枝豆の冷製スープ
白醤油ムースとレッジャーノバケット
Chilled Edamame Soup
with White Soy Mousse and Reggiano Bucket

〈 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

瀬戸内レモンのパンナコッタ マンゴージュレ
Setouchi Lemon Panna Cotta with Mango Gelée

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 〉

愛媛県産縞アジのマリネ
グリーントマトと江戸前ハーブ
Marinated Mackerel
with Green Tomatoes and Edomae Herbs

〈 APPETIZER. 2 〉

青茄子 スパイスフォンデュ
生ハムのムース
Green Eggplant Spice Fondue Prosciutto Mousse

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

■ 獅子唐のアーリオオーリオ 穴子 山椒風味
Aglio e Olio with Shishito Pepper, Anago and Japanese Pepper

〈 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

■ マグレ鴨のグリル アメリカンチェリーのマデラソース
Grilled Magret Duck with American Cherry Madeira Sauce

■ 天然スズキのポワレ クリームソース ピペラード
Poached Wild Sea Bass with Cream Sauce and Piperade

〈 DESSERT 〉 2品より1皿

■ 瀬戸内レモンのパンナコッタ マンゴージュレ
Setouchi Lemon Panna Cotta with Mango Gelée

■ 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

愛媛県産縞アジのマリネ グリーントマトと江戸前ハーブ … 1900
Marinated Mackerel with Green Tomatoes and Edomae Herbs

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

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

賀茂茄子のグリル スパイストマトフォンデュとナッツ …… 1800
Grilled Kamo Eggplant with Spiced Tomato Fondue and Nuts

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

アスパラガスのグリル …… 1800
Grilled Asparagus

PASTA

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

獅子唐のアーリオオーリオ 穴子 山椒風味 …… 2500
Aglio e Olio with Shishito Pepper, Anago and Japanese Pepper

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

マグレ鴨のグリル アメリカンチェリーのマデラソース …… 3500
Grilled Magret Duck with American Cherry Madeira Sauce

天然スズキのポワレ クリームソース ピペラード …… 3200
Poached Wild Sea Bass with Cream Sauce and Piperade

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 1400
Grilled Lamb Chops（Min. 2 pieces）

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>
※カ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

瀬戸内レモンのパンナコッタ マンゴージュレ …… 1200
Setouchi Lemon Panna Cotta with Mango Gelée

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.