

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 >

愛媛産 真鯛の昆布締め
甘夏と春かぶ、発酵柑橘ソース

Sea Bream Cured
with Amanatsu Orange, Turnip and Fermented Citrus Sauce

< SOUP >

新玉ねぎのヴィシソワーズ トリュフの香り

Spring Onion Vichyssoise with Truffle Flavor

< 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

苺と文旦のブランマンジェ

Strawberry and Pomelo Blancmange

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 >

愛媛産 真鯛の昆布締め 甘夏と春かぶ、発酵柑橘ソース

Sea Bream Cured
with Amanatsu Orange, Turnip and Fermented Citrus Sauce

< APPETIZER.2 >

はまぐり 白蛤のフランと春野菜 山椒の香り

Hard Clam Flan with Spring Vegetables
and Sansho Pepper Flavor

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

■ つぶ貝と若豆のペペロンチーノ リングイネ

Linguine Peperoncino with Whelk and Flat Green Beans

< 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

■ 薩摩茶美豚^{チャーミーとん}ロースのロティ

春キャベツのブレゼ 粒マスタードソース

Roasted Pork Loin with Braised Spring Cabbage and Grain Mustard Sauce

■ さわら 鯖のポワレ 春野菜と大麦のナージュ仕立て

Poêlé Spanish Mackerel with Spring Vegetables and Barley Nage

< DESSERT > 2品より1皿

■ 苺と文旦のブランマンジェ

Strawberry and Pomelo Blancmange

■ 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

愛媛産 真鯛の昆布締め 甘夏と春かぶ、発酵柑橘ソース …… 1900
Sea Bream Cured with Amanatsu Orange, Turnip and Fermented Citrus 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 …… 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 …… 1700
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

グリーンアスパラガス 半熟卵とミモレット …… 1900
Boiled Green Asparagus with Poached Egg and Mimolette Cheese

カリフラワーステーキ 檸檬とカシューナッツ …… 1900
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.

つぶ貝と若豆のペペロンチーノ リングイネ …… 2600
Linguine Peperoncino with Whelk and Flat Green Beans

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

^{チャーミーとん}
薩摩茶美豚ロースのロティ …… 3200
春キャベツのブレゼ 粒マスタードソース
Roasted Pork Loin with Braised Spring Cabbage and Grain Mustard Sauce

^{さわら}
鱈のポワレ 春野菜と大麦のナージュ仕立て …… 3000
Poêlé Spanish Mackerel with Spring Vegetables and Barley Nage

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 …… 2p 3000
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>
※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。

バイクドチーズケーキ …… 950
Baked Cheese Cake

苺と文旦のブランマンジェ …… 1200
Strawberry and Pomelo Blancmange

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.