

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 >

愛媛産スズキの昆布べめ
ジュンサイとおかひじきの新緑

Sea Bass Marinated in Kelp
with Junsai and Okahijiki

< SOUP >

ゴールドラッシュの冷製ポタージュ

Chilled Sweet Corn 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

夕張メロンとシャンパンジュレのパンナコッタ

Panna Cotta with Yubari Melon and Champagne Jelly

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 スズキの昆布め

ジュンサイとおかひじきの新緑

Sea Bass Marinated in Kelp with
Junsai and Okahijiki

< APPETIZER.2 >

とうかん 冬瓜と鴨

夏野菜のコンソメ仕立て

Winter Melon, Duck,
and Summer Vegetables in 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

■ 真蛸とフェネルのトマトラグー リングイネ

Linguine with Tomato Ragout of Octopus and Fennel

< 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

■ 佐賀県産 伊佐木のオーブン焼き

パプリカとホワイトバルサミコソース

Isaki (Japanese Grunt) Oven-Baked Dish
with Red Bell Peppers and White Balsamic Sauce

■ チャーミーとん 薩摩茶美豚肩ロースのグリエ グリーンペッパーソース

Grilled Pork Shoulder Loin with Green Pepper Sauce

< DESSERT > 2品より1皿

■ 夕張メロンとシャンパンジュレのパンナコッタ

Panna Cotta with Yubari Melon and Champagne Jelly

■ 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 スズキの昆布めめ ジュンサイとおかひじきの新緑 … 1900
Sea Bass Marinated in Kelp with Junsai and Okahijiki

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 Caesar Salad with Kale Leaves, Apple, Cheese 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 ハリッサとトマトソース …… 1800
Grilled Kamo Eggplant with Harissa and Tomato Sauce

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

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

真蛸とフェネルのトマトラグー リングイネ …… 2600
Linguine with Tomato Ragout of Octopus 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 4500
Grilled Japanese Wagyu Beef with Madeira Sauce 300g 8500

佐賀県産 伊佐木のオープン焼き …… 2900
パプリカとホワイトバルサミコソース
Isaki (Japanese Grunt) Oven-Baked Dish
with Red Bell Peppers and White Balsamic Sauce

^{チャーミーとん}
薩摩茶美豚肩ロースのグリエ グリーンペッパーソース …… 3000
Grilled Pork Shoulder Loin with Green Pepper Sauce

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。

ベイクドチーズケーキ …… 950
Baked Cheese Cake

夕張メロンとシャンパンジュレのパンナコッタ …… 1200
Panna Cotta with Yubari Melon and Champagne Jelly

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

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	オレンジェット 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.