

## 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 >

金華サバのスマーク 林檎  
ヨーグルトソース

Smoked Kinka Mackerel with Apple, Yogurt Sauce

#### < SOUP >

さつまいものポタージュ  
Sweet Potato Potage

#### < 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 Black 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

さつまいもを色んな調理法で  
ブリュレ セミフレッド ベニエ

Sweet Potato Trio Crème Brûlée Semifreddo and Beignet

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 >

#### 金華サバのスマーク 林檎 ヨーグルトソース

Smoked Kinka Mackerel with Apple, Yogurt Sauce

### < APPETIZER.2 >

#### 石川早生里芋 柿 白舞茸 サバイヨンソース

Ishikawa Taro with Persimmon, white Mushrooms,  
and Sabayon Sauce

## 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

#### ■ 秋刀魚と秋葱のジャポネーゼ

Pacific Saury and Autumn Onions with Japanese-style Sauce

### < 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 Black Beef with Madeira Sauce and Voatsiperifery Pepper

#### ■ 仏産 鴨ロースト 下仁田ネギ 赤ワインソース

French Roasted Duck with Green Onion, Red Wine Sauce

#### ■ 信州サーモンのソテー 西京味噌 バターナッツ南瓜

Pan-seared Shinshu Salmon with Miso and Butternut Squash

### < DESSERT > 2品より1皿

さつまいもを色んな調理法で

#### ■ ブリュレ セミフレッド ベニエ

Sweet Potato Trio Crème Brûlée, Semifreddo and Beignet

#### ■ 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

金華サバのカルパッチョ ヨーグルトソース ..... 1900  
Carpaccio of Kinka Mackerel with Yogurt 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 ..... 2200  
Burrata Cheese and Seasonal Fruits

白レバーのパテ ..... 1200  
White Liver Paté

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

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

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 1300  
Grilled Lamb Chops (Min. 2 pieces)

## PASTA

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

秋刀魚と秋葱のジャポネーゼ ..... 2500  
PaCific Saury and Autumn Onions with Japanese-style Sauce

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 Black Beef with Madeira Sauce and Voatsiperifery Pepper

仏蘭西産 鴨ロースト 赤ワインソース ..... 3500  
French Roasted Duck with Red Wine Sauce

信州サーモン 白味噌のグラチネ ..... 3200  
ヴァンブランソース  
Shinshu Salmon with White Miso Gratin and Vin Blanc Sauce

トーキョーハンバーグ ..... 2900  
Hamburger Steak "Tokyo"

## 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

さつまいものデクリネゾン ..... 1200  
〜ブリュレ セミフレッド ベニエ〜  
Sweet Potato Trio Crème Brûlée, Semifreddo and Beignet

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 ..... 700 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.