

# BALCONE

## S H I B U Y A

### DINNER

17:30-22:30(L.O. 21:00)

※全てのコースには自家製パンが付きます。  
All courses come with homemade bread.

※コースのデザートには食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)が付きます。  
The course dessert comes with (coffee or tea).

- ・ワイン 6 種フリーフロー 120 分 (90 分 L.O) ￥5,500  
6 kinds of wine free flow, 120 min (L.O. 90 min)
- ・【ディナーBALCONE コース】 厳選ワインペアリング (90ml) ￥6,000  
【Menu BALCONE】 Wine pairing (90ml)
- ・【ディナーBALCONE コース】 厳選プチワインペアリング (50ml) ￥4,400  
【Menu BALCONE】 Wine pairing (50ml)
- ・【ディナー贅沢コース】 厳選ワインペアリング (90ml) ￥7,000  
【Menu Speciale】 Wine pairing (90ml)
- ・【ディナー贅沢コース】 厳選プチワインペアリング (50ml) ￥5,500  
【Menu Speciale】 Wine pairing (50ml)

表示価格は消費税とサービス料を含みます。  
Prices shown include tax and service charge.

---

# ディナーカジュアルコース Menu Informale

---

¥6,000

●本日の小さなお楽しみ  
Today's small appetizer

-----

●前菜 3 種盛り合わせ  
Assortment of three kinds of appetizers

・生ハムとフルーツ ・野菜のバーニャフレイダ ・帆立のカルパッチョ  
Prosciutto and fruit, Vegetable Bagna Freida, Scallop carpaccio

-----

●お好みのメインディッシュを 1 皿お選びください  
Please choose one main dish of your choice

・鱈のソテー 青海苔のリゾット ブイヤベース  
Grilled Spanish mackerel, seaweed risotto, bouillabaisse

・豚肉のパイ包み焼き ソース・ベルシー  
Pork pie with Bercy sauce

・牛フィレ肉のロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風 +¥2,000  
Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

-----

●本日のデザート  
Today's Dessert

---

# ディナーBALCONE コース

## Menu BALCONE

---

¥10,000

●3種の小さなお楽しみ  
Three kinds small appetizer

-----

●蟹とカリフラワーのカクテル  
Crab and cauliflower cocktail

-----

●牛タンのラグータリアテッレ  
Braised beef tongue tagliatelle

-----

●鮫鱈のポワレ 浅利 パンチェッタ  
Pan-fried monkfish with clams and pancetta

-----

●国産鴨のロースト ソース・ビガラード  
Roasted duck with sauce Bigarade

または  
or

牛フィレ肉のロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風 +¥2,000  
Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

-----

●冬のモンブラン カシスムース ラムの香り  
Mont Blanc cake with blackcurrant mousse and rum flavor

---

# ディナー贅沢コース Menu Speciale

---

¥15,000

●3種の小さなお楽しみ  
Three kinds small appetizer

-----

●蟹とカリフラワーのカクテル  
Crab and cauliflower cocktail

-----

●オマール海老のグラティネ  
Lobster gratin style

-----

●牛タンのラグータリアテッレ  
Braised beef tongue tagliatelle

-----

●鮫鱈のポワレ 浅利 パンチェッタ  
Pan-fried monkfish with clams and pancetta

-----

●牛フィレ肉のロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風  
Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

-----

●リンゴのバリエーション シナモンの香り  
Apple variation cinnamon flavor

表示価格は消費税とサービス料を含みます。  
Prices shown include tax and service charge.

---

# アラカルトメニュー

## Menu A la carte

---

### 冷前菜 Cold appetizers

- ・生ハムのバルコーネサラダ ¥1,600  
Prosciutto salad
- ・生ハムとオリーブの盛り合わせ ¥1,600  
Assorted Prosciutto and olives
- ・野菜のアンサンブル バーニャフレイダ ¥1,800  
Vegetable ensemble Bagna Freida
- ・帆立と蕪のカルパッチョ 春菊のアンショワイヤード ¥1,800  
Scallop and turnip carpaccio with crown daisy and anchovy
- ・前菜 3 種盛り合わせ ¥2,200  
Assortment of three kinds of appetizers
- ・蟹とカリフラワーのカクテル ¥2,500  
Crab and cauliflower cocktail

-----

### 温前菜 Hot appetizers

- ・自家製オニオングラタンスープ ¥2,000  
Onion gratin soup
- ・ナスとジャガイモのムサカ ¥2,000  
Eggplant and potato moussaka
- ・トリツパと黒キャベツの煮込み ローマ風 ¥2,000  
Tripe and black cabbage stew, Roman style
- ・ムール貝の白ワイン蒸し ¥2,200  
Steamed mussels in white wine
- ・オマール海老のグラティネ ¥3,800  
Lobster gratin style

パスタ  
Pasta

- ・名古屋コーチンと茸のスパゲッティ アーリオ・オーリオ ¥2,200  
Chicken and mushroom spaghetti garlic-infused olive oil
- ・ボローニャ風ラグータリアテッレ ¥2,200  
Bolognese style tagliatelle
- ・牛タンのラグータリアテッレ ¥2,500  
Braised beef tongue tagliatelle

-----  
メインディッシュ  
Main dish

- ・鮫鱈のポワレ 浅利 パンチェッタ ¥2,800  
Pan-fried monkfish with clams and pancetta
- ・鯖のソテー 青海苔のリゾット ブイヤベース ¥3,300  
Grilled Spanish mackerel, seaweed risotto, bouillabaisse
- ・大山鶏のロースト ソース・ヴァンジョーヌ ¥3,300  
Roasted chicken with vin jaune sauce
- ・豚肉のパイ包み焼き ソース・ベルシー ¥3,300  
Pork pie with Bercy sauce
- ・国産鴨のロースト ソース・ビガラード ¥3,800  
Roasted duck with sauce Bigarade
- ・牛フィレ肉のロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風 ¥5,800  
Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

-----  
デザート  
Dessert

- ・ティラミス バルコーネスタイル ¥1,100  
Tiramisu BALCONE Style
- ・冬のモンブラン カシスムース ラムの香り ¥1,300  
Mont Blanc cake with blackcurrant mousse and rum flavor
- ・リンゴのバリエーション シナモンの香り ¥1,500  
Apple variation cinnamon flavor