

BALCONE

S H I B U Y A

LUNCH

11:30-15:00(L.O. 14:00)

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

※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。
Dessert comes with an after-meal drink (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)

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.

平日限定ランチコース Pranzo Weekday

¥2,500

●本日の小さなお愉しみ
Today's small appetizer

●生ハムのサラダ
Prosciutto salad

●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

・名古屋コーチンと茸のスパゲッティ アーリオ・オーリオ
Chicken and mushroom spaghetti garlic-infused olive oil

・ボローニャ風ラグータリアテッレ
Bolognese style tagliatelle

・自家製オニオングラタンスープ
Onion gratin soup

・ナスとジャガイモのムサカ
Eggplant and potato moussaka

※+¥500で【本日のデザート】をご追加いただけます。
You can add 【Today's dessert】 for an additional ¥500.

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.

季節のランチコース
Pranzo Stagionale

¥4,500

●本日の小さなお愉しみ
Today's small appetizer

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

※+¥1,000 で【本日のパスタ】をご追加いただけます。
You can add 【Today's Pasta】for an additional ¥1,000.

●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

・大山鶏のロースト ソース・ヴァンジョーヌ
Roasted chicken with vin jaune sauce

・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 +¥1,500
Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

●本日のデザート
Today's Dessert

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.

ランチ BALCONE コース
Pranzo BALCONE

¥10,000

●本日の小さなお愉しみ
Today's 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 +¥1,500
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

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.

ランチ限定ドリンク Lunch Drinks

アルコール飲料

Alcoholic drinks

- ・ランチワイン各種(スパークリング、白、ロゼ、赤) Glass ¥1,100
Lunch wine (Sparkling, White, Rose, Red) Bottle ¥5,000

※ノンアルコールワイン(スパークリング、白、赤)のご用意もございます。
Non-alcoholic wines (sparkling, white and red) are also available.

- ・柚子ミモザ ¥1,100
Japanese citron Mimosa
- ・ビール ¥1,100
Beer

ノンアルコール飲料

Non-alcoholic drinks

- ・ココファーム ブドウ酢ソーダ ¥800
Coco farm grape vinegar soda
- ・ブラッドオレンジ ジュース ¥800
Blood orange juice
- ・ピーチ ジュース ¥800
Peach juice
- ・ウーロン茶 ¥800
Oolong tea

ミネラルウォーター(500ml)

Mineral water

- ・アクアパナ、サンペレグリノ ¥1,100
Acqua Panna, Sanpellegrino

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.