

BALCONE

S H I B U Y A

DINNER

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

※全てのコースにはパンが付きます。
All courses come with 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)
6 kinds of wine free flow, 120 min (L.O. 90 min) | ¥5,500 |
| ・【ディナーBALCONE コース】 厳選ワインペアリング
【Menu BALCONE】 Wine pairing | ¥6,000 |
| ・【ディナーBALCONE コース】 厳選プチワインペアリング
【Menu BALCONE】 Wine half pairing | ¥4,400 |
| ・【ディナー贅沢コース】 厳選ワインペアリング
【Menu Speciale】 Wine pairing | ¥7,000 |
| ・【ディナー贅沢コース】 厳選プチワインペアリング
【Menu Speciale】 Wine half pairing | ¥5,500 |

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.

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

・サーモンのソテー プッタネスカソース
Sauteed salmon, Puttanesca sauce

・沖縄ロイヤルポークのグリエ カポナータ添え
Grilled Okinawa royal pork with caponata

・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

●ホワイトアスパラガスのブランマンジェ 帆立とフレンチキャビア
White asparagus blancmange, Scallops and French caviar

●ホタルイカとトマトの春色パスタ♪
Firefly squid and tomato pasta

●みかん鯛のポシェ 白ワインソース
Poached sea bream, White wine sauce

●仔羊のロースト ラタトゥイユのアレンジ
Roasted lamb with original ratatouille

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

●苺とマスカルポーネ ピスタチオのアイス
Strawberry and mascarpone, Pistachio ice cream

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

●ホワイトアスパラガスのブランマンジェ 帆立とフレンチキャビア
White asparagus blancmange, Scallops and French caviar

●オマール海老のグラティネ
Lobster gratin style

●ホタルイカとトマトの春色パスタ♪
Firefly squid and tomato pasta

●みかん鯛のポシェ 白ワインソース
Poached sea bream, White wine 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
Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

●苺とマスカルポーネ ピスタチオのアイス
Strawberry and mascarpone, Pistachio ice cream

アラカルトメニュー

Menu A la carte

冷前菜

Cold appetizers

- ・バルコナーネサラダ
BALCONE salad ¥1,600
- ・生ハムとオリーブの盛り合わせ
Assorted Prosciutto and olives ¥1,600
- ・野菜のアンサンブル バーニャフレイダ
Vegetable ensemble Bagna Freida ¥1,800
- ・帆立と蕪のカルパッチョ 春菊のアンショワイヤード
Scallop and turnip carpaccio with crown daisy and anchovy ¥1,800
- ・前菜 3 種盛り合わせ
Assortment of three kinds of appetizers ¥2,200
- ・ホワイトアスパラガスのブランマンジェ 帆立とフレンチキャビア
White asparagus blancmange, Scallops and French caviar ¥2,500

温前菜

Hot appetizers

- ・自家製オニオングラタンスープ
Onion gratin soup ¥2,000
- ・ナスとジャガイモのムサカ
Eggplant and potato moussaka ¥2,000
- ・ムール貝の白ワイン蒸し
Steamed mussels in white wine ¥2,200
- ・オマール海老のグラティネ
Lobster gratin style ¥3,800

パスタ
Pasta

- ・ボローニャ風 ラグータリアテッレ ¥2,200
Bolognese style tagliatelle
- ・ホタルイカとトマトの春色パスタ ¥2,500
Firefly squid and tomato pasta chitarra

メインディッシュ
Main dish

- ・サーモンのソテー プッタネスカソース ¥2,800
Sauteed salmon, Puttanesca sauce
- ・みかん鯛のポシェ 白ワインソース ¥3,300
Poached sea bream, White wine sauce
- ・鶏肉の赤ワイン煮 パートブリック包み ¥3,300
Coq au vin wrapped in pate brick
- ・沖縄ロイヤルポークのグリエ カポナータ添え ¥3,300
Grilled Okinawa royal pork with caponata
- ・仔羊のロースト ラタトゥイユのアレンジ ¥3,800
Roasted lamb with original ratatouille
- ・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
- ・イチゴとマスカルポーネのパフェ ピスタチオのアイス ¥1,500
Strawberries and mascarpone parfait, Pistachio ice cream