

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パンが付きます。
All lunch courses come with 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)
- ・【BALCONE コース】 厳選ワインペアリング ￥6,000
【Pranzo BALCONE】 Wine pairing
- ・【BALCONE コース】 厳選プチワインペアリング ￥4,400
【Pranzo BALCONE】 Wine half pairing

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

● 小さなお楽しみ
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

・スルメイカとカラスミのスパゲッティ アーリオ・オーリオ
Squid and bottarga 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

●小さなお愉しみ
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

- | |
|---|
| <p>・サーモンのソテー プッタネスカソース
Sauteed salmon, Sauce puttanesca</p> <p>・鶏肉の赤ワイン煮 パートブリック包み
Coq au vin wrapped in pate brick</p> <p>・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</p> <p>・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</p> |
|---|

●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

●小さなお愉しみ
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 +¥1,500
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

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.

- ・柑橘フルーツのミモザ ¥1,100
BALCONE Original 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

- ・アクアパンナ、サンペレグリーノ ¥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.