

**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】　ペアリング ￥6,000

【Menu BALCONE】 Pairing

・【ディナー贅沢コース】　ペアリング ￥8,000

【Menu Speciale】 Pairing

ディナーカジュアルコース

Menu Informale

\6,800

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

・野菜のバーニャフレイダ　・鴨の生春巻き　・2種のキッシュ

Vegetable Bagna Freida, Smoked duck spring rolls, Two kinds of quiche

---------------・・・---------------

ワタリガニのトマトクリーム　スパゲッティ

Cｒab and tomato cream, Spaghetti

---------------・・・---------------

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

・アクアパッツァ 冬瓜と唐辛子

Aqua pazza with winter melon, Piment d’Espelette

・美桜鶏のフリカッセ 茸のクリームソース

Chicken fricassee, Creamy mushroom sauce

・牛フィレのロースト 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

\9,000

3種の小さなお愉しみ

Three kinds small appetizer

---------------・・・---------------

ミズダコのマリネ 青海苔と大葉のカクテル

Marinated pacific octopus with couscous salad

---------------・・・---------------

鴨のコンフィとポワロー タリオリーニ

Like “Kamo Nanban”, Tagliolini

---------------・・・---------------

スズキのグリエ 柑橘とミント

Grilled sea bass, Assorted citrus with mint

---------------・・・---------------

丹波産鹿のロースト カカオとビーツ ソースポワブラード

Roasted “Tanba” deer, Sauce poivrade

または

or

牛フィレのロースト 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

---------------・・・---------------

ピーチメルバ レモングラスの香り

Peach melba with lemon grass

ディナースペシャルコース

Menu Speciale

\15,000

3種の小さなお愉しみ

Three kinds small appetizer

---------------・・・---------------

ミズダコのマリネ 青海苔と大葉のカクテル

Marinated pacific octopus with couscous salad

---------------・・・---------------

オマール海老のカダイフ巻き

Kataifi wrapped lobster, Exotic sauce

---------------・・・---------------

鴨のコンフィとポワロー タリオリーニ

Like “Kamo Nanban”, Tagliolini

---------------・・・---------------

サマートリュフとリードヴォー ラビオリ

Summer truffle with sweetbread wrapped in pasta, Ravioli

---------------・・・---------------

スズキのグリエ 柑橘とミント

Grilled sea bass, Assorted citrus with mint

---------------・・・---------------

牛フィレのロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風

Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

---------------・・・---------------

ピーチメルバ レモングラスの香り

Peach melba with lemon grass

アラカルトメニュー

Menu A la carte

冷前菜

Cold appetizers

・桃のスープ ￥1,200

　Peach soup

・パリソワール サマートリュフ ￥1,200

　Paris soir with summer truffle

・バルコーネサラダ ￥1,600

　ＢＡＬＣＯＮＥ 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

・ミズダコのマリネ 青海苔と大葉のカクテル ￥1,800

　Marinated pacific octopus with couscous salad

・前菜3種盛り合わせ ￥2,200

　Assortment of three kinds of appetizers

野菜のバーニャフレイダ, 鴨の生春巻き, 2種のキッシュ

Vegetable Bagna Freida, Smoked duck spring rolls, Two kinds of quiche

---------------・・・---------------

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

・ムール貝の白ワイン蒸し ￥2,200

　Steamed mussels in white wine

パスタ & リゾット

Pasta & Risotto

・ワタリガニのトマトクリーム　スパゲッティ ￥2,200

Cｒab and tomato cream, Spaghetti

・鴨のコンフィとポワロー タリオリーニ ￥2,500

Like “Kamo Nanban”, Tagliolini

・サマートリュフとリードヴォー ラビオリ ￥2,500

Summer truffle with sweetbread wrapped in pasta, Ravioli

・オマール海老のリゾット　ソースアメリケーヌ ￥4,200

Lobster with American sauce, Risotto

---------------・・・---------------

メインディッシュ

Main dish

・アクアパッツァ 冬瓜と唐辛子 ￥2,800

Aqua pazza with winter melon, Piment d’Espelette

・スズキのグリエ 柑橘とミント ￥3,300

Grilled sea bass, Assorted citrus with mint

・美桜鶏のフリカッセ 茸のクリームソース ￥3,300

Chicken fricassee, Creamy mushroom sauce

・豚フィレのムニエル 茄子とケッパーのソース　 ￥3,800

Pork fillet meunière with eggplant and caper sauce

・丹波産鹿のロースト カカオとビーツ ソースポワブラード ￥4,800

Roasted “Tanba” deer, Sauce poivrade

・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

・ピーチメルバ レモングラスの香り ￥1,500

Peach melba with lemon grass