

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】 ペアリング
【Menu BALCONE】 Pairing | ¥6,000 |
| ・【ディナー贅沢コース】 ペアリング
【Menu Speciale】 Pairing | ¥8,000 |

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

¥6,800

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FREIDA ・秋刀魚のコンフィ ・燻製鴨と無花果
Vegetable Bagna Freida, Pacific saury confit, Smoked duck and figs

ボローニャ風ラグー スパゲッティ
Bolognese style 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

・鰯の香草パン粉焼き ソースアメリケーヌ
Panfried john dory with herb-crusted, Sauce américaine

・イベリコ豚のグリル 2 種のソース
Grilled Iberian pork, Two types of 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

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BALCONE コース

Menu BALCONE

¥9,000

3 種の小さなお愉しみ
Three kinds small appetizer

鰻とフォアグラのミルフィーユ仕立て バルサミコと山椒
Eel and foie gras millefeuille, Balsamic sauce

秋刀魚のコンフィと茄子のアーリオオーリオ タリオリーニ
Pacific saury confit and eggplant aglio e olio, Tagliolini

メカジキのグリエ ソースバリグール
Grilled swordfish. Sauce barigoule

鴨のロースト グリーンマスタードソース
Roasted duck breast, Sauce green mustard

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

洋梨とキャラメルของムース
Pear and caramel mousse

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

鰻とフォアグラのミルフィーユ仕立て バルサミコと山椒
Eel and foie gras millefeuille, Balsamic sauce

秋刀魚と茄子のカクテル 大葉とトマト
Pacific saury and eggplant cocktail with tomato

サルシッチャのアーリオオーリオ タリオリーニ
Salsiccia Aglio e Olio, Tagliolini

牛頬のラグー 茸のカプチーノ ラビオリ
Beef cheek ragout ravioli with mushroom soup

メカジキのグリエ ソースバリグール
Grilled swordfish. Sauce barigoule

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

洋梨とキャラメルのもース
Pear and caramel mousse

アラカルトメニュー

Menu A la carte

冷前菜 Cold appetizers

- | | |
|---|--------|
| ・バルコーネサラダ
BALCONE salad | ¥1,600 |
| ・生ハムとオリーブの盛り合わせ
Assorted Prosciutto and olives | ¥1,600 |
| ・秋刀魚と茄子のカクテル 大葉とトマト
Pacific saury and eggplant cocktail with tomato | ¥1,600 |
| ・野菜のアンサンブル バーニャFREIDA
Vegetable ensemble Bagna Freida | ¥1,800 |
| ・鰻とフォアグラのミルフィーユ仕立て バルサミコと山椒
Eel and foie gras millefeuille, Balsamic sauce | ¥2,800 |
| ・前菜 3 種盛り合わせ
Assortment of three kinds of appetizers
野菜のバーニャFREIDA, 秋刀魚のコンフィ, 燻製鴨と無花果
Vegetable Bagna Freida, Pacific saury confit, Smoked duck and figs | ¥2,200 |

温前菜 Hot appetizers

- | | |
|---|--------|
| ・カボチャのスープ
Pumpkin soup | ¥1,200 |
| ・キッシュ 2 種
Two types of quiches (Bacon and spinach, Shrimp and scallop) | ¥1,600 |
| ・自家製オニオングラタンスープ
Onion gratin soup | ¥2,000 |
| ・鹿のラグー カネロニのグラタン仕立て
Venison ragout, Cannelloni gratin | ¥2,000 |
| ・ムール貝の白ワイン蒸し
Steamed mussels in white wine | ¥2,200 |

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.

パスタ & リゾット Pasta & Risotto

- | | |
|---|--------|
| ・サルシッチャのアーリオオーリオ スパゲッティ
Salsiccia Aglio e Olio, Spaghetti | ¥2,200 |
| ・秋刀魚のコンフィと茄子のアーリオオーリオ タリオリーニ
Pacific saury confit and eggplant aglio e olio Tagliolini | ¥2,500 |
| ・牛頬のラグー 茸のカプチーノ ラビオリ
Beef cheek ragout ravioli with mushroom soup | ¥2,500 |
| ・オマール海老のリゾット ソースアメリカーナ
Lobster with American sauce, Risotto | ¥4,200 |

メインディッシュ Main dish

- | | |
|---|--------|
| ・的鯛の香草パン粉焼き ソースアメリカーナ
Panfried john dory with herb-crusted, Sauce américaine | ¥2,800 |
| ・メカジキのグリエ ソースバリグール
Grilled swordfish. Sauce barigoule | ¥3,300 |
| ・牛頬のパイ包み焼き マデラソース
Beef cheek pie. Sauce madeira | ¥2,800 |
| ・イベリコ豚のグリエ 2 種のソース
Grilled Iberian pork, Two types of sauce | ¥3,800 |
| ・鴨のロースト グリーンマスタードソース
Roasted duck breast, Sauce green mustard | ¥4,200 |
| ・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 | ¥5,800 |

デザート Dessert

- | | |
|---|--------|
| ・ティラミス バルコーネスタイル
Tiramisu BALCONE Style | ¥1,100 |
| ・洋梨とキャラメルのもース
Peach melba with lemon grass | ¥1,500 |