

BALCONE

S H I B U Y A

DINNER

17:30-22:30

(Course L.O. 20:30, A la carte L.O 21:30)

・ショートコース ￥6,600
アミューズ・前菜・パスタ・メイン・デザート
Short course
Amuse・Appetizer・Pasta・Main dish・Dessert

・スタンダードコース ￥8,800
アミューズ・前菜・パスタ・魚料理・メイン・デザート
Standard course
Amuse・Appetizer・Pasta・Fish・Main dish・Dessert

上記コースの前菜、パスタ、メイン、デザートは次のページからお選びいただきます
Please select your choice of appetizer, pasta, main dish, and dessert
from the following page

スタンダードコースの魚料理は下記のご用意です。
【真鯛とオマールのパイ包み焼き 白ワインのクリームソース】
The fish dish for our standard course is as follows
【Red sea bream and lobster en croûte with sauce vin blanc】

※コースにはパンと食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)が付きます。
Served with bread and your choice of coffee or tea.

前菜 Appetizer

・野菜のテリーヌ 茄子とトマトと赤ピーマン
Caponata inspired vegetable terrine

・サーモントルタル 山葵とレモンクリーム
Salmon tartare with assorted creams

・猪のパテアンクルート
Wild boar pate en croûte

・前菜盛り合わせ + ¥800
Assorted appetizers

パスタ、スープ Pasta, Soup

・ムール貝とカラスミのアーリオオーリオ タリオリーニ
Mussels and bottarga aglio e olio, Tagliolini

・鹿のラグー カネロニのグラタン仕立て
Venison ragout, Cannelloni gratin

・自家製オニオングラタンスープ
Onion gratin soup

メイン Main

・鮫鰯のソテー 白菜のエチュベ ソースクリュスタツセ
Sauteed monkfish, Sauce crustacée

・大山鶏のガレット仕立て ソースポルト
Premium chicken galette, Sauce port

・仔羊のスモーク ジュのソース
Smoked lamb with natural jus

・牛フィレのロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風 +¥2,200
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
Tiramisu BALCONE style

・フォンダンショコラ
Fondant au chocolat

・モンブラン カシスのムース
Mont-Blanc with cassis mousse

スペシャルコース
Special courae

¥13,200

※要前日予約

Pre-order required (1 day in advance)

ふわふわ生ハムの小さな一品
BALCONE small signature appetizer

海の幸のアンサンブル カリフラワーのエスプーマ
Seafood ensemble with cauliflower espuma

ホタテのカダイフ包み オリエンタルソース
Scallops wrapped in kataifi, Oriental sauce

ムール貝とカラスミのアーリオオーリオ タリオリーニ
Mussels and bottarga aglio e olio, Tagliolini

真鯛とオマールのパイ包み焼き 白ワインのクリームソース
Red sea bream and lobster en croûte with sauce vin blanc

蝦夷鹿のポワレ ソースグランヴヌール
Pan-fried venison, Sauce grand veneur

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 +¥2,200
Roasted beef fillet with foie gras, Rossini style

トリュフと牛頬のラグー 茸のカプチーノ ラビオリ
Truffle and beef cheek ragout ravioli with mushroom soup

モンブラン カシスのムース
Mont-Blanc with cassis mousse

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.

アラカルトメニュー

Menu A la carte

※コベルト代お一人様¥550 頂戴します。
Please note there is a seating charge of ¥550 per person

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 |
| ・野菜のテリーヌ 茄子とトマトと赤ピーマン
Caponata inspired vegetable terrine | ¥1,800 |
| ・サーモンタルタル 山葵とレモンクリーム
Salmon tartare with assorted creams | ¥1,800 |
| ・猪のパテアンクルート
Wild boar pate en croûte | ¥2,800 |

温前菜 Hot appetizers

- | | |
|--|--------|
| ・カリフラワーのスープ
Cauliflower soup | ¥1,200 |
| ・自家製オニオングラタンスープ
Onion gratin soup | ¥2,200 |
| ・鹿のラグー カネロニのグラタン仕立て
Venison ragout, Cannelloni gratin | ¥2,200 |
| ・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

- | | |
|--|--------|
| ・ムール貝とカラスミのアーリオオーリオ タリオリーニ
Octopus and tomato Genovese, Spaghetti | ¥2,200 |
| ・ボローニャ風ラグー タリアテッレ
Bolognese style tagliatelle | ¥2,200 |
| ・オマールのリゾット ソースアメリカーナ
Lobster with American sauce, Risotto | ¥4,400 |

メインディッシュ Main dish

- | | |
|--|--------|
| ・鮫鯨のソテー 白菜のエチュベ ソースクリュスタッセ
Sauteed monkfish, Sauce crustacée | ¥2,400 |
| ・真鯛とオマールのパイ包み焼き 白ワインのクリームソース
Red sea bream and lobster en croûte with sauce vin blanc | ¥2,800 |
| ・大山鶏のガレット仕立て ソースポルト
Premium chicken galette, Sauce port | ¥2,400 |
| ・仔羊のスモーク ジュのソース
Smoked lamb with natural jus | ¥2,400 |
| ・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 | ¥4,800 |

デザート Dessert

- | | |
|--|--------|
| ・ティラミス バルコーネスタイル
Tiramisu BALCONE style | ¥1,400 |
| ・フォンダンショコラ
Fondant au chocolat | ¥1,400 |