

BALCONE

S H I B U Y A

LUNCH

11:30-16:00(L.O. 14:30)

- | | |
|--|--------|
| ・ショートコース
アミューズ・前菜・メイン・デザート
Short course
Amuse・Appetizer・Main dish・Dessert | ¥4,400 |
| ・スタンダードコース
アミューズ・前菜・パスタ・メイン・デザート
Standard course
Amuse・Appetizer・Pasta・Main dish・Dessert | ¥5,500 |
| ・スペシャルコース
アミューズ・前菜・パスタ・魚料理・メイン・デザート
Special course
Amuse・Appetizer・Pasta・Fish・Main dish・Dessert | ¥7,700 |

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

スペシャル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 special 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.

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.

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

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.

メイン Main

・鮫鰯のソテー 白菜のエチュベ ソースクリュスタッセ
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

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、赤) Glass ¥800
Lunch wine (Sparkling, White and Red) Bottle ¥4,400

※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.

- ・季節のスパークリングカクテル ¥1,000
BALCONE original sparkling cocktail
- ・ビール ¥900
Bottled beer
- ・ワイン 6 種フリーフロー 120 分(90 分 L.O) ¥4,400
6 kinds of wine free flow, 120 min (L.O. 90 min)

ノンアルコール飲料

Non-alcoholic drinks

- ・ベルジュ風ブドウ酢ソーダ ココファームワイナリー ¥800
Coco farm grape vinegar soda
- ・和紅茶 丸七製茶 清水/両河内 ¥800
Craft brew tea “RYOUGOUCHI”
- ・ブラッドオレンジジュース シチリア産 ¥600
Blood orange juice
- ・白桃ジュース 信州産 千曲の滴 ¥600
Peach juice
- ・黒烏龍茶 福建省産 ¥600
Oolong tea

Ask more

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.