

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

980

**MAIN** : BALCONY special cobs salad  
BALCONY特製コブサラダ

**MAIN** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Pasta

1,000

**MAIN** : Smoked Salmon and Spinach Yellow Cream Tariatelle  
スモークサーモンとスピナッチのイエロークリームタリアテッレ

**MAIN** + **SALAD** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Sandwich

1,200

**MAIN** : Sandwich of South American flavored potatoes and chicken  
南米香るポテトとチキンのサンドイッチ

**MAIN** + **SALAD** + **PICKLES** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Seafood

1,500

**MAIN** : Grilled swordfish with tomato and funai  
Lime fragrant white wine sauce  
メカジキのグリル 焼きトマトとフナイユ  
ライム香る白ワインソース

**MAIN** + **SALAD** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Meat

1,500

**MAIN** : Roasted young chicken tandoori chicken potatoes  
Sweet chili sauce  
若鶏のタンドリーチキン ジャガイモのロースト  
スイートチリソース

**MAIN** + **SALAD** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Lunch Course

2,500

APPETIZERS、SEAFOOD or MEATより1品、DESSERTより1品 DRINKはカフェメニューから1品

APPETIZERS

豪快に焼き上げたウォームサラダ アンチョビソース  
本日のおすすめポタージュ  
3種のプチオードブル盛り合わせ

SEAFOOD  
or  
MEAT

鮮魚のグリル クルミケツパーソース  
本日のお勧めお魚料理  
牛フランクステーキ フライドポテトとグリル野菜 ガーリックソース  
本日のお勧めお肉料理  
メカジキのグリル 焼きトマトとフナイユ ライム香る白ワインソース  
若鶏のタンドリーチキン ジャガイモのロースト スイートチリソース

DESSERT

アイス3種盛り合わせ  
本日のパティシエお勧めデザート  
爽やかなレモンのピニャコラーダ ヴェリーヌスタイル

## Option Menu

### Dessert

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	600	Three kinds of ice Assorted アイス3種盛り合わせ	600
Premium tiramisù 極上ティラミス	600	Fresh Lemon Pinha Colada Velin Style 爽やかなレモンのピニャコラーダ ヴェリーヌスタイル	1100