

APPETIZER

Today's recommend potage soup 本日のおすすめポタージュ	600
Pâté of Foie Gras and Shiitake Mushrooms Served with Pickles フォアグラとしいたけのパテ ピクルス添え	1,300
Tuna mie cui, crushed lemon and quinoa rouge sour vinaigrette マグロミキユイ クラッシュレモンとキヌアルーージュワサビヴィネグレット	1,100
Fresh fish carpaccio, kale, crushed lemon vinaigrette 鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのピネグレット	1,100
Seared Miyagi salmon with spinach みやぎサーモンの炙りとほうれん草	1,050
Chef's recommended six-tapas assortment シェフおすすめ 本日のタパス盛り合わせ6種	1,500
Assorted cheese and dried fruit チーズとドライフルーツの盛り合わせ	1,600
Shiso caprese and seafood tartare 紫蘇のカプレーゼとシーフードのタルタル	1,400

TAPAS

Balcony Special Homemade pickles assortment バルコニー自家製ピクルス盛り合わせ	500
Black Iberico Pork Liver Paste イベリコ豚のレバーペースト	700
Spanish Iberico ham chorizo sausage スペイン産イベリコ豚のチョリソー	700
French fries with two sauces フレンチフライドポテト 2種のソース添え	700
Tuna and avocado chopped salad マグロとアボカドのチョップドサラダ	700
Ajillo of shrimp 小海老のあつあつアヒージョ	800
Three-olive assortment 3種類のオリーブ盛り合わせ	800
Ajillo of octopus and homemade red chili oil タコと自家製ラー油のアヒージョ	1,000

MAIN DISH

SEAFOOD

Chef Recommended Today's seafood dish 1,800
シェフおすすめ 本日の魚料理

Fishman's Plate 3,500
FISHMAN'S プレート

SALAD

Balcony specialty cobb salad (half size) 900
バルコニー特製コブサラダ (ハーフ)

Balcony specialty cobb salad 1,200
バルコニー特製コブサラダ

Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon 1,200
ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ

Bagna càuda and Miura vegetables with a creamy anchovy sauce 1,200
三浦野菜のバーニャカウダ クリーミーなアンチョビソース

CHARCOALGRILLED

Potato Arigo and grilled Weißwurst 900
ジャガイモのアリゴと白ソーセージのグリル

Chef Recommended Today's charcoal-grilled vegetable assortment 1,200
シェフおすすめ 本日の炭焼き野菜の盛り合せ

Balcony specialty grill FISH & CHIPS 1,500
バルコニー特製グリルFISH & CHIPS

Barbecue-style hawaiian garlic shrimp 1,800
ガーリックシュリンプ BBQスタイル

American beef with smoky Scamorza cheese 1,800
USビーフ スモーク香るスカモルツァチーズ

Bourbon BBQ hanging tenders 1,800
パーボンBBQ ハンギングテンダー

Honey mustard Japanese Mochibuta pork 2,000
ハニーマスタード 和豚もち豚

Grilled lamb, hummus, onion essence 2,000
ラム肉のグリル フムス オニオンエッセンス

Charolais Beef Skirt Steak Black Garlic Purée 2,400
シャロレー牛ハラミ 黒にんにくのピューレ

Cushion of angus cattle sausage buffalo chicken wings combo plate 2,800
アングス牛のサブトン ソーセージ
バッファローチキンウイング コンボプレート

MEAT

Pork belly lemon confit, sautéed Yamagata mushrooms 2,400
豚バラ肉のレモンコンフィ 山形県産きのこのソテー

Chef Recommended Today's meat dish 2,400
シェフおすすめ 本日の肉料理

Grain & Maccheroni

Bamboo charcoal tagliatelle, black carbonara 1,500
竹炭タリアテッレ ブラックカルボナーラ

Chef Recommended Today's pasta dish 1,500
シェフおすすめ本日のパスタ

Vongole Bianco with Whelk and Plenty of Shellfish Umami 1,600
貝の旨みたっぷりつづ貝の入ったボンゴレビアンコ



Bread charge 500 per person.
テーブルチャージ及びパン代といたしましてお一人様500円を頂戴しております