

# balcony

Restaurant & Bar

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

980

**MAIN** : Duck Pastrami and Orange Inca Awakening Salad  
Balsamic accent  
鴨パストラミとオレンジ インカの目覚めのサラダ  
バルサミコのアクセント

MAIN

+

SOUP

BREAD & CAFE

### Pasta

1,000

**MAIN** : Japanese-style pasta with eggplant pepper  
scented chicken  
柚子コショウ香る鶏肉の和風パスタ

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

### Sandwich

1,200

**MAIN** : Sansho flavor BALCONY Special Teriyaki Chicken Burger  
山椒香るBALCONY特製テリヤキチキンバーガー

MAIN

+

SALAD

+

PICKLES

+

SOUP

BREAD & CAFE

### Seafood

1,500

**MAIN** : Salmon sauteed spicy marinated vegetables  
Basil oil sauce  
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜  
バジルオイルソース

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

### Meat

1,500

**MAIN** : Stewed red wine of beef cheek meat  
Mashed potatoes and potato frit  
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
マッシュポテトとポテトフリット

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

白身魚のアサード チミチュリソース  
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  
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜 バジルオイルソース  
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み マッシュポテトとポテトフリット

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 Elaine 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

1,100