

balcony

Restaurant & Bar

APPETIZER

Flame-Broiled Miyagi Salmon and Spinach みやぎサーモンの炙りとほうれん草	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ビネグレット	1,150
Chef's Recommendation: Six Assorted Tapas du Jour シェフおすすめ本日のタパス盛り合わせ6種	1,600
Cheese and Dried Fruit Platter チーズとドライフルーツの盛り合わせ	1,650
Today's recommend potage soup 本日のおすすめポタージュ	600

SALADAS

Balcony Special! Cobb Salad (half size) バルコニー特製！コブサラダ(ハーフ)	950
Balcony Special! Cobb Salad バルコニー特製！コブサラダ	1,300
Bagna Càuda of Miura Vegetables with Creamy Anchovy Sauce 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	1,200

TAPAS

Balcony Homemade Pickles Assortment バルコニー自家製ピクルス盛り合わせ	500
Iberian Pork Liver Paste イベリコ豚のレバーペースト	750
Spanish Iberian Pork Chorizo Sausage スペイン産イベリコ豚のチョリソー	750
French-Fried Potatoes with Two Sauces フレンチフライドポテト2種のソース添え	750
Hot Ajillo with Small Shrimp 小海老のあつあつアヒージョ	850
Assortment of Three Types of Olives 3種類のオリーブ盛り合わせ	850

CHARCOAL GRILLED

全てのメニューに産地直送野菜が付きます

Today's seafood dish 本日のお魚料理	Please inquire the staff
Swordfish 150g メカジキ 150g	1,800
Red Sea Bream 150g 真鯛 150g	1,800
Today's Meat Dish 本日のお肉料理	Please inquire the staff
Wagyu Beef Blade Steak 150g 和牛ミスジ 150g	4,500
Sangenton Pork 200g 三元豚 200g	2,000
Black Pork Frankfurters 2 piece 黒豚フランクフルト 2本	1,800
Premium Angus Beef T-Bone Steak プレミアムアングス牛Tボーン	5,800
Angus Beef Chuck Flap 150g アングス牛のザブトン 150g	2,800

SAUCE

お好きなソースをおひとつお選びください
Please choose your favorite source

Red Wine Sauce 赤ワインソース	Chaliapin Sauce シャリアピンソース	Bigarade Sauce ヴィガラードソース
BBQ Sauce BBQソース	Basil Sauce バジルソース	Japonais sauce ジャポネソース



PASTA

Chef Recommended Today's pasta dish シェフおすすめ 本日のパスタ	1,600
Lemon cream tagliatelle with freshwater prawn and roasted zucchini 手長えびとローストズッキーニの塩レモンクリーム タリアテッレ	1,980



DESSERTS

Premium tiramisù 極上ティラミス	650
Fluffy Earl Grey terrine アール 그레이のふんわりテリーヌ	950
Today's patissier special dessert 本日のパティシエ特製デザート	1,000
The Devil Hiding in Red Fruit: Diablo Chocolat Mousse Glace 赤い果実に身を潜めた悪魔 ディアブロショコラ・ムースグラッセ	1,100

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