

# balcony

Restaurant & Bar

## Weekly Lunch

### Salad 980

MAIN : 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

Topping : 鴨パストラミ ¥150 完熟トマト ¥150  
グリルベーコン ¥150 インカの目覚め ¥150

BREAD & CAFE

### Pasta A 1,000

MAIN : 茄子とベーコンのトマトクリームパスタ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

### Pasta B 1,200

MAIN : 岩ダコとジャガイモのジェノバ風  
リングイネ

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP

BREAD & CAFE

### Seafood 1,500

MAIN : 真鯛とアサリの軽い煮込み サルサヴェルデ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

### Meat 1,500

MAIN : グアテマラコーヒースライスでマリネした  
ローストポーク

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

三浦野菜バーニャフレッタ 赤玉葱のヴィネグレット  
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

本日のお勧めお魚料理  
本日のお勧めお肉料理  
真鯛とアサリの軽い煮込み サルサヴェルデ  
グアテマラコーヒースライスでマリネしたローストポーク

DESSERT

本日のパティシエお勧めデザート  
ピスタチオのムースグラッセ ソースルージュ  
グレープフルーツとパッションフルーツのヴェリーヌ

## Option Menu

### Dessert

本日のパティシエ特製デザート	600	ピスタチオのムースグラッセ ソースルージュ	600
極上ティラミス	600	グレープフルーツと パッションフルーツのヴェリーヌ	600