

# balcony

Restaurant & Bar

## Weekly Lunch

SOUP & SALAD & BREAD & CAFE

+

MAINDISH

※すべてのランチにスープ・サラダ（サラダランチ除く）・パン・コーヒー（または紅茶）が付きます。

### Salad

980

MAIN : ハニーイエローマスタードチキンのシーザーサラダ

Topping : マスタードチキン / 完熟トマト / グリルベーコン 各150

### Pasta A

1,000

MAIN : balcony特製温玉ナポリタン

### Pasta B

1,200

MAIN : グリーンアスパラガスとアサリ 小イカのトマトソースリングイネ

### Seafood

1,500

MAIN : メカジキのグリル 焼きトマトとフヌイユ

ライム香る白ワインソース

### Meat

1,500

MAIN : 鶏もも肉のチリンドロン

### 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  
メカジキのグリル 焼きトマトとフヌイユ ライム香る白ワインソース  
鶏もも肉のチリンドロン

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 レモンのソース  
ヨーグルトとぶどうのミニパフェ  
アールグレイのクレームブリュレ 柑橘フルーツのソルベ添え

## 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
アールグレイのクレームブリュレ 柑橘フルーツのソルベ添え	600	ヨーグルトとぶどうのミニパフェ	600

## Brunch Menu

前菜3種盛り合わせ	800
チーズ&ドライフルーツ盛り合わせ	1,650
レバーペースト	750
フライドポテト	750
3種のオリーブ盛り合わせ	850
スペイン産イベリコチョリソー	750
自家製ピクルス盛り合わせ	500
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	1,150

## DRINK Menu

スパークリングワイン	Glass 850 / Bottle 2,800
本日の白ワイン	Glass 800 / Bottle 2,800
本日の赤ワイン	Glass 800 / Bottle 2,800
プレミアムモルツ	700
ウーロン茶	550
オレンジジュース	550
グレープフルーツジュース	550
コーラ / コーラゼロ	550