

BALCON

TOKYO

COURSE

¥6500 (¥7150)

AMUSE

白桃とパンチェッタズイベッコ

Peach and Pancetta di Zibello

鮎のリエット 加賀太胡瓜

Sweetfish Rillettes and "Kaga"-Cucumber

APPETIZER

対馬産 穴子のカダイフ巻きとフォアグラ

とうもろこしのスフレ

Conger Eel in Kadaif, Foie Gras and Corn Soufflé

PASTA

有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ

Tagliolini with Black Truffle and Organic Mushrooms

or

大地のトマト・赤海老・ライム

シチリア風冷たいカペッリーニ

Sicilian Capellini with Tomato, Shrimp and Lime

MAIN

特製ローストビーフ グレービーソース

Classic Roast Beef Served with Gravy Sauce

〈 ●シングル [120g] / ●ダブル [240g] +¥1500 (1650) 〉

or

江戸前船橋 瞬ベスズキとズッキーニのグリエ

白ポルトと発酵バターのブールバチュ

Grilled Sea Perch and Zucchini, Port Wine and Butter Sauce

or

ニュージーランド産 仔羊のローストと万願寺唐辛子

ひよこ豆とミントのヴァンダル

Roasted Lamb Meat with Pepperoni, Chickpeas and Mint Flavored Curry

DESSERT

マスカルポーネとキャラメルセミフレッド

Mascarpone and Caramel Semifreddo

or

イチジクとヘーゼルナッツのガトーショコラ

Fig and Hazelnut Gâteau au Chocolat

COLD APPETIZER

- 人参とクルミとレーズンのラペ **V** 700
Carottes Râpées w/ Walnut and Raisin (770)
- 自家製コンビーフのパテ 900
Homemade Cornbeef Pâté (990)
- サンダニエーレ生ハム ニョッコ・フリッタ 990
Prosciutto di San Daniele (1089)
- 白桃とモッツアレラ パンチェッタズイベッコ 1300
Peach, Mozzarella and Pancetta di Zibello (1430)
- 鮮魚のカルパッチョ 1450
Daily Carpaccio (1595)
- アトランティックサーモンの自家製スモーク 1250
Homemade Smoked Atlantic Salmon (1375)
- ケールと林檎、アーモンドのシーザーサラダ 1250
Fresh Kale Salad w/ Apple and Almond (1375)
- レッドアンディーブとパッションフルーツ **V** 1350
Red Chicory Salad and Passionfruits (1485)

HOT APPETIZER

- ひよこ豆のファラフェル タヒニソース **V** 850
Chickpea Falafel w/ Tahini (935)
- 賀茂茄子のグリル キヌア・トマト・ヘーゼルナッツ **V** 1200
Grilled "Kamo"-Eggplant w/ Quinoa, Tomato and Hazelnuts (1320)
- フレンチフライと黒トリュフ 1430
French Fries w/ Black Truffle (1573)
- フィッシュ&チップス 1350
Fish and Chips (1485)
- ペパロニチーズ&トマトのクラストピザ 1300
Pepperoni Cheese Pizza (1430)
- 有機マッシュルームのカリフラワーピザ **GF** 1450
Cauliflower Dough Pizza w/ Organic Mushrooms (1595)

ROAST BEEF

20日間氷温熟成させ、旨みを引き出したリブロースをじっくりローストした自慢のローストビーフを特製グレービーソースでお召し上がりください。

Aged over ice for 20 days then carefully roasted and served with light gravy.

- 特製ローストビーフ** ● シングル [120g] 2700 (2970)
グレービーソース ● ダブル [240g] 4500 (4950)

取り分けし易いシェアカット可能です

- トリュフ・ローストビーフ・バーガー 1980
Roast Beef Hamburger w/ Black Truffle (2178)

ADD フレンチフライと黒トリュフ +800
French Fries w/ Black Truffle (880)

- トーキョー・ハンバーグ 1950
Hamburger Steak (2145)
- 瞬めスズキとズッキーニのグリエ 白ポルトと発酵バター 2500
Grilled Sea Perch and Zucchini, Port Wine and Butter Sauce (2750)
- 仔羊背肉のロースト ひよこ豆とミントのヴィンダル 2700
Roasted Lamb Meat and Pepperoni, Chickpeas and Mint Flavored Curry (2970)
- ブラックアングス牛“ロックステーキ” [300g] 4200
プリザーブドレモン&ハーブ (4620)
Black Angus Steak w/ Lemon, Herbs & Garlic

CARBS

GF パスタはグルテンフリーに変更可能
Pasta can be changed to Gluten-free.

- 有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ 2200
Tagliolini w/ Black Truffle and Organic Mushrooms (2420)
- 浅利と大地のトマト、ポットルガのスパゲッティーニ 1800
Spaghettini w/ Clam, Tomato and Bottarga (1980)
- 岩手短角牛のボロネーゼ・スパゲッティ 2100
Bolognese Spaghetti of Northern Japanese Beef (2310)
- モエ・エ・シャンドンのリゾット 1900
Risotto of Moët & Chandon (2090)

V ヴィーガン Vegan **GF** グルテンフリー Gluten-free

アレルギー食材、食事制限などのご要望はご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。
For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.

DESSERT

クラシックプリン グランマルニエのキャラメル 780
Classic Pudding w/ Grand Marnier Caramel (858)

※キャラメルソースにアルコールを使用しています。

イチジクとヘーゼルナッツのガトーショコラ 950
Fig and Hazelnut Gâteau au Chocolat (1045)

※添えている生クリームにアルコールを使用しています。

キャラメルのセミフレッド 900
アメリカンチェリーのアフオガード (990)

Mascarpone and Caramel Semifreddo, Cherry Affogato

バイクドチーズケーキ 850
Baked Cheese Cake (935)

CAFÉ

COFFEE

コーヒー 600 カフェラテ 700
Coffee [Hot/Ice] (660) Café Latte [Hot/Ice] (770)

エスプレッソ 600 カプチーノ 700
Espresso (660) Cappuccino (770)

TEA

マイティーリーフ社の茶葉をご用意しております。

🌱 ヴィーガン 🌾 GF グルテンフリー



オーガニック・アールグレイ 800
Organic Earl Grey (880)

オーガニック・ほうじ茶 800
Organic Roasted Green Tea (880)

<Non-Caffeine HERBAL TEA>

カモミール・シトラス (カモミール、オレンジ、レモングラス) 800
Chamomile Citrus (Chamomile, Orange, Lemongrass) (880)

オーガニック・アフリカン・ネクター 800
(ルイボス、ハイビスカス、マリーゴールド) (880)
Organic African Nectar (Rooibos, Hibiscus, Marigold)

OTHER

オリーブミスト 700 オランジェット 790
Olives (770) Orangette (869)

ミックスナッツ 650 ドライフルーツアソート 1300
Mixed Nuts (715) Dry Fruits Assortement (1430)

FROMAGE

フロマージュ・アソート Cheese Platter 2000
(2200)

ミモレット (ハード) 790 ゴルゴンゾーラ (ブルー) 790
Mimolette (869) Gorgonzola (869)

バラカ (白カビ) ... 790 パルミジャーノ・レッジャーノ (ハード) 790
Baraka (869) Parmigiano Reggiano (869)