

Dinner-FOOD

Balcook
lunch, dinner, bar!

アラカルト / A la carte

- インカのめざめのフライドポテト からすみ パルミジャーノチーズ ¥950
Inca Mezame(potato) french fries with dried mullet roe and parmigiano cheese
- 世界に彩りを 彩り野菜のピクルス ¥650
Colorful Pickled Vegetables
- 春を先取り 桜チップでスモークしたポテトサラダ半熟卵乗せ ¥900
Cherry chip smoked potato salad with half-boiled egg on top
- かる〜くスモークしたサーモンと九条ネギ オリーブと味噌のソース  ¥1,100
Lightly Smoked Salmon and Kujo-negi(Kyoto green onion) Olive and Miso Sauce
- 生ハム 温玉 ラタトゥイユ  ¥900
Cured ham, hot egg, ratatouille
- 5種のウインナー盛り合わせ ¥800
Assorted five kinds of sausages
- イタリアンの唐揚げ 丹波地鶏のポッロフリット ¥880
Italian fried hicken ,Tanba Chicken Pollofrito
- トリュフ風味の〜ウフマヨ〜  ¥650
Oeuf Mayonnaise, Truffle flavored boiled egg
- やみつきガーリックトースト 〜デート?匂い?ニンニクを愛せず恋人は愛せない  ¥900
Addictive Garlic Toast

チーズ / Cheese dish

- とろとろカマンベールチーズの窯焼き ハニーマスタードソース バケット  ¥1,180
Oven-baked melted Camembert cheese with honey mustard sauce, with bucket
- 3種のチーズを盛り合わせてお届け ¥1,500
Assorted three kinds of cheese
- いぶりがっことマスカルポーネの洋白和え ¥880
Iburigakko (smoked daikon pickles) and mascarpone
- モッツアレラチーズ フрутトマト バジルジェノベーゼ ¥1,200
Mozzarella cheese, fruit tomatoes, basil genovese
- 肉厚茄子と濃厚チーズのピッツァ風オープン焼き ¥1,200
Oven-baked thick eggplant and rich cheese in pizza style
- 自家製スモークチーズをさらに炙りました 香薫(こうくん)を感じてね ¥800
Seared homemade smoked cheese

野菜料理 / Vegetable dish

- シェフのお任せ前菜盛り合わせ  ¥1,700
Chef's Appetizer Platter
- 契約農家さんの思いをこの一皿に 自家製ソースのバーニャカウタ  ¥1,900
Bagna Cauda with homemade sauce - the passion of farmers in this dish

アヒージョ / Ajillo

- 季節限定 採れたて牡蠣と九条ネギのアヒージョ  ¥1,200
limited-time : Ahijo with Freshly Harvested Oysters and Kujo-negi(Kyoto green onion)

《価格は全て税込み表記 All prices are tax included》



かる〜くスモークしたサーモンと九条ネギ
オリーブと味噌のソース
Lightly Smoked Salmon and Kujo-negi (Kyoto green
onion) Olive and Miso Sauce



生ハム 温玉 ラタトゥイユ
Cured ham, hot egg, ratatouille



トリュフ風味の〜ウフマヨ〜
Oeuf Mayonnaise, Truffle flavored boiled egg



やみつきガーリックトースト 〜デート？
匂い？ニンニクを愛せず恋人は愛せない
Addictive Garlic Toast



とろとろカマンベールチーズの窯焼き ハニーマスタード
ソース バケット付
Oven-baked melted Camembert cheese with honey mustard
sauce, with bucket



モッツアレラチーズ フルーツ
トマト バジルジェノベーゼ
Mozzarella cheese, fruit tomatoes,
basil genovese



季節限定 採れたて牡蠣と九条ネギのアヒージョ
limited-time : Ahijo with Freshly Harvested Oysters and
Kujo-negi (Kyoto green onion)



シェフのお任せ前菜盛り合わせ
Chef's Appetizer Platter



契約農家さんの思いをこの一皿に 自家製ソースのバーニカウダ
Bagna Cauda with homemade sauce - the passion of farmers in this dish

Dinner-FOOD

Balcook
lunch, dinner, bar!

肉料理 / Meat dish

- 沖縄のブランド豚のサルシッチャと燻製ベーコンのグリル  ¥1,600
Grilled Okinawa brand pork salsiccia and smoked bacon
- 牛肉好きな貴方に 国産イチボステーキ200g 天然塩とバルサミコソース 季節のお野菜で  ¥2,900
Japanese Ichibo Steak 200g with Natural Salt and Balsamic Sauce with Seasonal
- 豚肉好きな貴方に 国産バームクーヘン豚を低温調理で焼き上げたグリルステーキ200g  ¥2,000
200g grilled steak of Japanese baumkuchen pork cooked at low temperature
- 骨付き丹波地鶏のやわらかコンフィ×香ばしくグリル300g ¥1,900
Grilled 300g soft confit of Tanba Jidori chicken with bone

シチュー / Stew

- 1日かけて煮込んだアングス牛のビーフシチュー お野菜を添えて  ¥1,400
Angus beef stew simmered over one day with vegetables

ピザ / Pizza

- デミグラス 国産牛 九条ネギ 柚子 四天王ピッツァ  ¥1,350
Demi-glaze Japanese beef, Kujo-negi(Kyoto green onion), yuzu, Shitenno Pizza
- トマトソース モッツアレラ パルミジャーノ 生ハムに温玉で仕上げるビスマルクピッツァ ¥1,300
Bismarck Pizza with tomato sauce, mozzarella, parmigiano, prosciutto ham and warm egg
- 3種のチーズで仕上げるカリカリクラフトピッツァ ¥780
Crispy Kraft Pizza with three kinds of cheese

パスタ / Pasta

- カボチャのニョッキゴルゴンゾーラチーズの出会い 窯焼きグリル ¥980
Grilled pumpkin gnocchi with gorgonzola cheese in an oven
- 自家製パンチェッタときのこのカルボナーラ 天使を乗せて  ¥1,200
Carbonara with homemade pancetta and mushrooms with angel on top

リゾット / Risotto

- ゴルゴンゾーラペコリーノチーズのリゾット 筍(たけのこ)のグリル添え  ¥1,100
Risotto with Gorgonzola Pecorino Cheese and Grilled Bamboo Shoots

デザート / Dessert

- 生チョコタルト桜のソルト  ¥700
Fresh Chocolate Tart Cherry Salt
- 手作りバニラのカタラーナ ビスケット添え  ¥580
Handmade vanilla catalana with cookies
- ビターチョコレートとリンゴのコンポート ¥680
Bitter Chocolate and Apple Compote
- 定番ドルチェをアレンジ 安納芋のティラミス  ¥680
Tiramisu with Anno sweet potato, a rearrangement of the classic dolce

《価格は全て税込み表記 All prices are tax included》



沖縄のブランド豚のサルシッチャと燻製ベーコンのグリル
Grilled Okinawa brand pork salsiccia and smoked bacon



牛肉好きな貴方に 国産イチボステーキ200g 天然塩とバルサミコソース 季節のお野菜で
Japanese Ichibo Steak 200g with Natural Salt and Balsamic Sauce with Seasonal Vegetables



豚肉好きな貴方に 国産バームクーヘン豚を低温調理で焼き上げた
グリルステーキ200g
200g grilled steak of Japanese baumkuchen pork cooked at low temperature



1日かけて煮込んだアングス牛のビーフシチュー
お野菜を添えて
Angus beef stew simmered over one day with
vegetables



デミグラス 国産牛 九条ネギ 柚子 四天王ピッツァ
Demi-glaze Japanese beef, Kujo-negi (Kyoto green onion),
yuzu, Shitenno Pizza



自家製パンチェッタときのこのカルボナーラ 天使を乗せて
Carbonara with homemade pancetta and mushrooms with angel on top



ゴルゴンゾーラペコリーノチーズのリゾット 筍(たけのこ)のグリル添え
Risotto with Gorgonzola Pecorino Cheese and Grilled Bamboo Shoots



定番ドルチェをアレンジ 安納芋のティラミス
Tiramisu with Anno sweet potato, a rearrangement of the
classic dolce



手作りバニラのカタラーナ ビスケット添え
Handmade vanilla catalana with cookies



生チョコタルト桜のソルト
Fresh Chocolate Tart Cherry Salt

■ビール / Beer

- ・アサヒスーパードライ / Asahi Super Dry ¥650
- ・ペローニ ナストロ アズーロ / PERONI NASTRO AZZURRO ¥700
- ・ペローニ ナストロ アズーロ 小 / PERONI NASTRO AZZURRO (Small) ¥500
- ・ギネス / Guinness ¥850

■ノンアルコールビール / Non-Alcoholic Beer

- ・アサヒスーパードライゼロ / Asahi Dry Zero ¥550

■ハイボール / Highball (Whisky Soda)

- ・角ハイボール -ジャパニーズ / Kakubin Highball - Japan ¥550
親しみやすさNo.1!
Casual whisky soda No.1
- ・イチローズ -ジャパニーズ / Ichiro's Malt - Japan ¥1,000
世界が注目する日本秩父（埼玉県）で作られるウイスキー
Whiskey made in Chichibu (Saitama Prefecture), Japan, attracting worldwide attention.
- ・プーニハイボール -イタリア / Puni Highball - Italy ¥1,200
イタリア唯一のウイスキー蒸留所で造るレアウイスキー No.1
Rare whiskey No.1 made in Italy's only whiskey distillery
- ・ジャックハイボール -アメリカ / Jack Hiball - America ¥600
世界で一番売れているアメリカウイスキー
The best-selling American whiskey in the world
- ・スモーキーハイボール -スコットランド / Smoky Highball - Scotland ¥650
バーテンダーおすすめスモーキー好きの方お試しあれ
Bartender's recommendation for smoky lovers, try it!
- ・コークハイボール / Coke Highball ¥650
- ・ジンジャーハイボール / Ginger Highball ¥650

グラスワイン / Glass of Wine

- Sparkling no.1 / Smooth ¥650
すっきりとした上品な味わい 前菜などサッパリとしたお料理にピッタリ
- Sparkling no.2 / Fruity ¥1,000
リンゴ・ハーブ・を感じるリッチさ、フルーティーさを感じる私です
- Red no.1 / Mild ¥650
ベリー・スパイシー感を感じられますが口当たりはスムーズ マイルドな赤ワイン
- Red no.2 / Sweet ¥950
とても上品でベリー・チェリーの果実やバニラの甘味があり、渋みがないのでサラッと飲めます
- Red no.3 / Monthly selected red wine - Bodegas El Tanino 1072 (Full body) ¥1,300
THE WINERYさん 今月のおすすめセレクト ボデガス・エル・タニーノ1752 (フルボディ)
- White no.1 / Smooth and Fruity ¥650
スッキリ・爽やかで果実味も感じられる人気者です
- White no.2 / Dry and finish ¥850
白いメロン・洋ナシを感じられまろやか。辛口タイプなので幅広いお料理に合います
- White no.3 / Monthly selected white wine - Rascallion 33 (dry wine) ¥1,200
THE WINERYさん 今月のおすすめセレクト ラスカリオン33 (辛口)

ワインボトル / Bottle of Wine

Champagne

- モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル 750ml ¥18,000
MOET & CHANDON Ice Imp é rial 750ml
- ウーヴクリコ イエローラベル ブリュット 750ml ¥18,000
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL 750ml
- ドン ペリニオン 2010 750ml ¥50,000
DOM P É RIGNON 2010 750ml
- クリュッグ グランド キュヴェ 750ml ¥85,000
Krug Grande Cuvée 750ml

Red wine

- フィンカ コンスタンシア アルトス デラ フィンカ 750ml (スペイン) ¥9,000
Finca Constancia Altos de la Finca 750ml (Spain)
- シデレウス 2017 750ml (イタリア) ¥6,500
Sidereus 2017 750ml (Italy)

White wine

- フィンカ コンスタンシア パルセラ 52 750ml (スペイン) ¥7,500
FINCA CONSTANCIA PARCELA 52 750ml (Spain)
- マルツァーノ エッダ 750ml (イタリア) ¥6,000
San Marzano Edda 750ml (Italy)

Dinner-DRINK

Balcock
lunch, dinner, bar!

イタリアンカクテル

アペロール・スプリッツ
カンパリソーダ
スプモーニ
リモンチェッロ

Italian Cocktails

Aperol Spritz ¥700
Campari Soda ¥650
Spumoni ¥700
Limoncello ¥650

定番カクテル（ロングカクテル）

ジントニック
ジンソーダ
モヒート
キティ
オペレーター
モスコミュール
カシスオレンジ
ピーチウーロン
ソルティドッグ
キューバリブレ
レッドアイ
サングリア

Classic cocktails (long cocktails)

Gin & Tonic ¥700
Gin and Soda ¥700
Mojito ¥1,000
Kitty ¥700
Operator ¥700
Moscow Mule ¥700
Cassis Orange ¥700
Peach Oolong ¥700
Salty Dog ¥700
Cuba Libre ¥700
Red Eye ¥700
Sangria ¥1,200

ノンアルコールカクテル（モクテル）

こだわりのサングリア
バージンブリーズ
バージンモヒート
バージンカシスオレンジ
バージンモスコミュール
シャリーテンプル

Non-alcoholic cocktails (mocktails)

Specialty Sangria ¥950
Virgin Breeze ¥700
Virgin Mojito ¥800
Virgin Cassis Orange ¥700
Virgin Moscow Mule ¥700
Shirley Temple ¥700

ソフトドリンク

オレンジジュース
100%グレープジュース
100%グレープフルーツジュース
100%アップルジュース
クランベリージュース
トマトジュース
コーラ
ジンジャーエール
サンペレグリーノ（イタリアの炭酸水） 500ml
烏龍茶

Soft Drinks

Orange Juice ¥500
100% Grape Juice ¥500
100% Grapefruit Juice ¥500
100% Apple Juice ¥500
Cranberry juice ¥500
Tomato juice ¥500
Cola ¥500
Ginger ale ¥500
S. Pellegrino (Italian sparkling water) 500ml ¥600
Oolong tea ¥450

Dinner-DRINK

Balcock
lunch, dinner, bar!

飲み放題コース

アルコール -ビール・ハイボール・ワイン

アサヒビールスーパードライ

ペローニ

角ハイボール

ジャックハイボール

スモーキーハイボール

コークハイボール

ジンジャーハイボール

グラス赤

グラス白

グラス スパークリング

All-you-can-drink course

Alcohol -Beer, Highball, Wine

Asahi Beer Super Dry

Peroni

Kaku High Ball

Jack Highball

Smoky Highball

Coke Highball

Ginger Highball

Glass Red

Glass White

Glass Sparkling

アルコール -カクテル

ジントニック

ジンソーダ

レモンチェッロ

モスコミュール

カシスオレンジ

ピーチウーロン

ソルティドッグ

キューバリブレ

レッドアイ (ピルスナービール+トマトジュース)

アペロール・スプリッツ

カンパリソーダ

スパモーニ

Alcohol -Cocktails

Gin & Tonic

Gin and Soda

Lemoncello

Moscow Mule

Cassis Orange

Peach Oolong

Salty Dog

Cuba Libre

Red Eye (Pilsener beer + tomato juice)

Aperol Spritz

Campari Soda

Spumoni

ソフトドリンク

オレンジジュース

100%グレープジュース

100%グレープフルーツジュース

100%アップルジュース

クランベリージュース

トマトジュース

コーラ

ジンジャーエール

烏龍茶

Soft drinks

Orange Juice

100% Grape Juice

100% Grapefruit Juice

100% Apple Juice

Cranberry juice

Tomato juice

Cola

Ginger ale

Oolong tea

期間限定セット

limited-time set menu

1ドリンク付き

1 drink included

¥1,500

HAPPY SPRING
17:00 - 19:00



バーニャカウダ

bagna càuda

単品 ¥1,100



チーズフォンデュ

cheese fondue

単品 ¥1,800



チョコレートフォンデュ

chocolate fondue

単品 ¥1,900

HAPPY SPRING

オリジナルカクテル
Original Cocktails

¥1,200

期間限定メニュー
limited-time menu



グリーンバナナフィズ
Green Banana Fizz



桜ソルティドッグ
Cherry Blossom Salty Dog



桜スパモーニ
Cherry Spumoni



ストロベリースパークリング
Strawberry Sparkling



FAKE SAKURA ジントニック
FAKE SAKURA Gin & Tonic