

DINNER MENU

Dinner | 5:30PM - 11:00PM

In this place where various cultures intersect,
you can enjoy special dishes at any time of the day.

Balcony

BY 6TH

IG | balconyby6th
W | www.balconyby6th.com



APPETIZERS

Fish Carpaccio Lemon Vinaigrette 鮮魚のカルパッチョ レモンヴィネグレット	1,900
Burrata Cheese with Tosa Pomelo イタリア産 生モッツアレラ 土佐文旦	2,500
+ Prosciutto +生ハム	+500
Sea Urchin Toast 北海道産ウニトースト	1P/ 900
Tacos Salsa Verde Sauce 6th TACOS	1P/ 900
Horse Carpaccio Truffle Vinaigrette 馬肉フィレのカルパッチョ トリュフビネグレット	1,900
Marinated Spicy Tuna and Avocado マグロとアボガドのスパイシーマリネ	1,900
Lobster Salad オマール海老のサラダ	2,800
Chinese Chicken Salad チャイニーズチキンサラダ	1,600
Marinated Octopus and Celery Lemon Sauce タコとセロリのシトラスマリネ	1,800
Grilled White Asparagus Milanese ホワイトアスパラのミラネーゼ	2,300
Steamed Mussels Jalapeno Butter Sauce ムール貝のハラペーニョバターソース	2,400
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,200
Grilled Swordtip Squid and Canola Flower Aioli Sauce 剣先イカと菜の花のグリル アイオリソース	2,100

BREAD

Focaccia フォカッチャ by Bricolage bread &co.	600
--	-----

TASTING COURSE

8,800

Today's Amuse
本日のアミューズ

Tartare | Scallop and Red Shrimp
帆立と赤海老のタルタル

Tacos | Salsa Verde Sauce
6th TACOS

Squid Ink Tagliolini | Fresh Sea Urchin and Hard Clam
生ウニとハマグリ イカスミタリオーリーニ

Akagi Wagyu | Seasonal Onion Sauce
赤城和牛 新玉ねぎソース

Strawberry Paris Brest
あまりんのパリブレスト

Coffee / Tea
コーヒー/ 紅茶

PASTA

Tagliatelle Snow Crab Green Curry Sauce ズワイ蟹のグリーンカレーソース タリアテッレ	2,400
Squid Ink Tagliolini Creamy Sea Urchin Sauce 北海道産生ウニクリームソース イカスミタリオーリーニ	2,800
Fusilli Burdock and Wagyu Beef Shank Ragout 和牛スネ肉と新牛蒡のラグーソース フジッリ	2,400
Tagliatelle Sakura Shrimp and Cherry Tomato Arrabbiata 桜海老とアイコトマトのアラビアータ タリアテッレ	2,100
Casarecce Sardine and Fennel シチリア風 イワシとウイキョウのカサレッチェ	2,100
Linguine Tomato Cream Lobster オマール海老のトマトクリームソース リングイネ	2,800
Risotto Firefly Squid and Wild Vegetable ホタルイカと山菜のリゾット	2,200

MAIN

Grilled Akagi Wagyu 群馬県産 赤城和牛のグリル	6,800
Bavette Steak Harb Cream Sauce バベットステーキ ハーブクリームソース	4,800
Calf Cutlet Checca Sauce 仔牛のカツレツ ケッカソース	3,600
Grilled Kirishima Pork Chimi Churri Sauce 霧島豚のグリル チミチュリソース	3,300
Grilled Golden Sea Bream Seafood Sauce 金目鯛のグリル ハマグリと桜海老のソース	3,500

If you have any food allergy, and if you need help, Please let us know. All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフへお申し出ください。 当店のお米は新潟県産のコシヒカリを使用しております。 上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。