

## 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  
WiFi | Balconyby6th  
WiFi Pass | Balcony1124



### APPETIZERS

Fish Carpaccio   Soy Ginger Vinaigrette 鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット	1,900
Sea Urchin Toast 北海道産雲丹トースト	1P/ 1,000
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
Nicoise Salad with Homemade Tuna 自家製ツナのニース風サラダ	1,800
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
Fried Asparagus with Parmesan Fonduta アスパラガスのフリット フォンデュータソース	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
Grilled Swordtip Squid   Broccoli and Dried Mullet Roe 剣先イカのグリル ブロccoliと唐墨	2,100
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,300
Chilled White Corn Soup and Pancetta ホワイトコーンとパンチェッタの冷製スープ	1,200
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

Crudo | Spanish | Seasonal Spring Vegetable  
鱈と旬菜のクルード

Tacos | Salsa Verde Sauce  
6th TACOS

Squid Ink Tagliolini | Hard Clam  
ハマグリと烏賊墨タリオリーニ

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

Millefeuille | Amanatsu  
甘夏のミルフィーユ仕立て

or

Basque Cheesecake  
バスクチーズケーキ

Coffee / Tea  
コーヒー / 紅茶

### PASTA

Mexican Spagettini   Snow Crab and Jalapeño ズワイ蟹とハラペーニョのメキシカンスパゲティリーニ	2,500
Squid Ink Tagliolini   Creamy Sea Urchin Sauce 北海道産生雲丹クリームソース イカスミタリオリーニ	2,800
Fusilli   Cherry Tomato and Wagyu Beef Shank Ragou 和牛スネ肉とアイコトマトのラグーソース フジッリ	2,400
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	3,000
Risotto   Japanese Scallop and Fava Beans 帆立とそら豆 ペコリーノチーズリゾット	2,300

### MAIN

Grilled Akagi Wagyu 群馬県産 赤城和牛のグリル	6,800
Bavette Steak and Frit バベットステーキ & フリット	4,800
Grilled Kirishima Pork   Samgyeopsal 霧島豚のグリル サムギョプサル	3,300
Jerk Chicken   Tabbouleh and Herb Cream Sauce ジャークチキン タブレとハーブクリームソース	3,200
Grilled Blackfin Bass   Chimichurri Sauce ヒラスズキのグリル レモンチミチュリソース	3,400

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。

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  
WiFi | Balconyby6th  
WiFi Pass | Balcony1124



WINE		BEER		NON-ALCOHOL		COFFEE / TEA(ICE)	
<b>SPARKLING</b>		Heartland キリンハートランド (Draft)	1,000	Non-Alcoholic Sparkling ノンアルコール スパークリング	1,000	Coffee コーヒー	800
Astoria Casa Spumante / Italy アストリア カーサ スプマンテ	1,000	Hoegaarden ヒューガルデン	1,000	Non-Alcoholic Beer Des AMIS BLONDE ノンアルコールビール ビアデザミブロンド	1,500	Espresso エスプレッソ	700
Mandois Brut Origine / France / Champagne マンドワ ブリュット オリジン	1,700	Budweiser バドワイザー	1,000	Earl Grey Lemonade アールグレイレモネード	1,000	Cafe Au Lait カフェオレ	850
Henriot Brut Souverain / France / Champagne アンリオ ブリュット スーヴェラン	2,600	Corona コロナ	1,000	Virgin Sangria ヴァージンサングリア	900	Cafe Latte (Soy / Oat Milk +100) カフェラテ (ソイ / オーツミルク変更 +100)	900
<b>ROSE</b>		<b>COCKTAIL</b>		Fever Tree Elder Flower Tonic Water フィーバーツリー エルダーフラワー	900	Chocolate Latte チョコラテ	900
Today's Rose 本日のロゼワイン	1,300			Mango マンゴー	800	Iced Earl Gray アイスアールグレイ	800
<b>ORANGE</b>		Aperol Spritzer アペロールスプリッツァ	1,500	Cranberry クランベリー	800	Iced Jasmine アイスジャスミン	900
Today's Orange Wine 本日のオレンジワイン	1,300	Lemon Sour レモンサワー	1,100	Unshu Mandarin 愛媛県産 こうの果樹園 温州みかん	1,100	No.13 Red Nectar アイスルイボスネクター	900
<b>WHITE</b>		Gin&Tonic ジン&トニック	1,100	Blood Orange Juice ブラッドオレンジ	800	<b>SMITH TEA(HOT ONLY)</b>	
Tierra Nueva Sauvignon Blanc / Chile ティエラ ヌエバ ソーヴィニヨン ブラン	900	Highball ハイボール	1,000	Coke コーラ	800	No.55 Lord Bergamot アールグレイ	900
Katherine Hills Chardonnay / Australia キャサリン ヒルズ シャルドネ	1,300	Mojito モヒート	1,400	Ginger Ale ジンジャーエール ドライ	800	No.13 Red Nectar ルイボスネクター	900
Domaine de la Bongran Macon Village / France ドメーヌ ド ラ ボングラン マコンヴィラージュ	2,600	Sangria 自家製サングリア	1,000	Ginger Ale Sweet ジンジャーエール スイート	800	No.23 Kandy セイロンディンブラ	800
<b>RED</b>		Bellini 季節のベリーニ	1,300	Sanpellegrino サンペレグリーノ 750ml	800	No.67 Meadow カモミール	900
Tierra Nueva Merlot / Chile ティエラ ヌエバ メルロー	900	Classic Martini クラシックマティーニ	1,400	Fuji Mineral Water FUJI 750ml	800	No.1912 Rose city Genmaicha 玄米茶	900
Delas Syrah / France デュラス シラー	1,300	Earl Grey Cosmopolitan アールグレイコスモポリタン	1,400			No.96 Jasmin Silver Tip ジャスミン	900

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。