

DINNER MENU

Dinner | 5:30 PM — 11:00 PM

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

Balcony

BY 6TH

WiFi | Balconyby6th Pass : Balcony1124

APPETIZERS

⑥ Burrata with Ripe Melon and Prosciutto ブラッターチーズ 完熟メロンと生ハム	2,600	⑥ Tacos Salsa Verde Sauce 6th TACOS	2P/ 1,600
Corn Salad with Feta Cheese ホワイトコーンとフェターチーズのサラダ	1,700	California Roll カリフォルニアロール [数量限定]	1,700
Horse Carpaccio Truffle Vinaigrette 馬肉フィレのカルパッチョ	2,000	Fried Red Sea Bream Asian Style 真鯛のフリット エスニックサルサ	1,900
⑥ Marinated Spicy Tuna & Avocado マグロとアボガドのスパイシーマリネ	1,900	⑥ Garlic Shrimp ガーリックシュリンプ	2,300
Chinese Chicken Salad チャイニーズチキンサラダ	1,700	Eggplant Gratine Bolognese Style 茄子のグラチネ ボローニャ風	1,800
Squid and Arugula Salad スミイカとルッコラのサラダ	1,800	Focaccia フォカッチャ by Bricolage bread &co.	600

MAIN

Grilled Wagyu Sirloin Ota Ranch 太田牧場 太田牛サーロインのグリル	7,800
⑥ Grilled Wagyu Aitchbone Ota Ranch 太田牧場 太田牛イチボのグリル	5,800
Grilled Pork Chaliapin Sauce 霧島豚肩ロースのグリル シャリアピンソース	3,500
⑥ Grilled Spicy Lamb Salsa Verde Sauce ラムモモのスパイスグリル サルサヴェルデ	3,900
Zarzuela Sea Bass & Clams ヒラスズキと浅利のサルスエラ	3,600

PASTA & RICE

⑥ Spagettini Snow Crab & Jalapeño ズワイ蟹とハラペーニョ スパゲティーニ	2,500
Linguine Cherry Tomato & Mussels ムール貝のタランティーナ リングイネ	2,700
Fusilli Cherry Tomato & Wagyu Beef Shank Ragou 和牛ラグーとアイコトマト フジッリ	2,400
⑥ Tagliatelle Tomato Cream Lobster オマール海老のトマトクリームソース タリアッテレ	3,200
Chitarra Sardine & Fennel シチリア風イワシとウイキョウ キタッラ	2,100
Paella Conger Eel & Manganji Chili Pepper 穴子と万願寺とうがらしのパエリア	2,400

DESSERT

⑥ Caramel Banana Eclair キャラメルバナナのエクレア	1,300
Strawberry Pavlova サマークイーンのパブロバ	1,200
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ [数量限定]	1,300
Uji Matcha Affogato 宇治抹茶のアフォカード	1,100
Casasata Siciliana カッサータ シチリアーナ	1,200
Passionfruit Catalana パッションフルーツのカタラーナ	1,300
⑥ Peach Parfait ピーチパルフェ	1,500

⑥ マークは当店おすすめのメニューです。

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。

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.

Instagram | balconyby6th



DRINK MENU

WiFi | Balconyby6th Pass : Balcony1124

GLASS WINE

SPUMANTE

Astoria Casa Spumante / Italy
アストリア カーサ スプマンテ 1,200

CHAMPAGNE

Mandois Brut Champagne / France
マンドワ ブリュット シャンパーニュ 1,700

Henriot Brut Souverain / France
アンリオ ブリュット スーヴェラン 2,600

ROSE

Weingut Mann Rosa X / Germany
ヴァイングート・マン ローザイクス 1,300

ORANGE

FUNPY Orange / Nigata Japan
ファンピー オレンジ 2022 1,400

NATURAL

Today's Natural Wine
本日のナチュラルワイン ASK

WHITE

Tierra Nueva Sauvignon Blanc / Chile
ティエラ ヌエバ ソーヴィニヨン ブラン 900

Terre Cevico Chardonnay / Italy
テッレ チェヴィコ シャルドネ 1,300

RED

Terre Cevico Merlot / Italy
テッレ チェヴィコ メルロー 1,100

Petite Cellar Cabernet Sauvignon / America
プティセラー カベルネ ソーヴィニヨン 1,400

Bourgogne Rouge Pinot Noir / France
ブルゴーニュ ルージュ ピノノワール 2,300

6TH DAY MOËT

Champagne / Moët & Chandon Brut / France
モエ・エ・シャンドン ブリュット 660
*6のつく日に限りお楽しみ頂けます

BEER

KIRIN Heartland / Japan
キリンハートランド (Draft) 1,000

Hoegaarden White / Belgium
ヒューガルデン ホワイト 1,000

Corona Extra / Mexico
コロナ エキストラ 1,000

Brewdog Hazy Jane IPA / Scotland
ブリュードック ヘイジー ジェーンIPA 1,200

COCKTAIL

Aperol Spritzer
アペロールスプリッツァ 1,200

6th Lemon Sour
6thレモンサワー 1,000

Craft Gin&Tonic
深川蒸留所 FUEKI ジントニック 1,400

Japanese Highball
ジャパニーズハイボール 1,000

Fresh Mint Mojito
フレッシュミントモヒート 1,500

Sangria
自家製サングリア 1,000

White Peach Bellini
白桃のベリーニ 1,300

Earl Grey Cosmopolitan
アールグレイコスモポリタン 1,400

NON-ALCOHOL

Grape Juice
ワイン醸造用 葡萄ジュース 1,300

Arita Mandarim Juice
伊藤農園 有田みかんジュース 1,200

KBT Kombucha
KBT コンブチャ 1,300

Honey Lemonade Squash
ハニーレモネードスカッシュ 1,000

Passion Mint Cooler
パッションミントクーラー 1,000

Ginger Beer
ジンジャービア 1,000

Elder Flower Tonic Water
エルダーフラワートニック 1,000

Blood Orange Juice
ブラッドオレンジジュース 800

Coke
コーラ 800

Sweet Ginger Ale
ジンジャーエール 800

Iced Jasmine
アイスジャスミン 900

Iced Earl Grey
アイスアールグレイ 900

Non-Alcoholic Beer Biere Des AMIS BLONDE
ノンアルコールビール ビアデザミブロンド 1,500

Sanpellegrino
サンペレグリノ 750ml 1,200

Fuji Mineral Water
FUJI 750ml 1,200

COFFEE (HOT/ICE)

Coffe (Free Refuele)
コーヒー 900

Espresso
エスプレッソ 800

Cafe Au Lait
カフェオレ 900

Cafe Latte
カフェラテ 900

Soy Latte
ソイラテ 1,000

Oat Milk Latte
オーツミルクラテ 1,000

Olivier Cream Ice Coffee
オリヴィエクリーム アイスコーヒー 1,200

SMITH TEA(HOT ONLY)

No.55 Lord Bergamot
アールグレイ 900

No.13 Red Nectar
ルイボスネクター 900

No.23 Kandy
セイロンディンブラ 900

No.67 Meadow
カモミール 900

No.1912 Rose city Genmaicha
玄米茶 900

No.96 Jasmin Silver Tip
ジャスミン 900

BOTTLE WINE

Astria Casa Spumante
アストリアカーサ スプマンテ 6,500

White Wine / Terre Cevico Chardonnay / Italy
テッレ チェヴィコ シャルドネ 7,000

Red Wine / Terre Cevico Merlot / Italy
テッレ チェヴィコ メルロー 7,000

Orange Wine / Lunaria Bianca Orange / Italy
ルナリア ビアンカ オレンジ 8,000

Rose Wine / 98WINEs SOU Rose / Japan
98WINEs 霜 ロゼ 9,500

Today's Natural Wine
本日のナチュラルワイン ASK

※ 別途ワインリストもご用意しております

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。
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.

Instagram | balconyby6th

