

## 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 Cheese   Prosciutto and Japanese Persimmon ブッラータチーズ 生ハムと柿のマリネ 2,700	⑥ Tacos   Crab and Avocado 6th TACOS 1P/ 900
Horse Carpaccio   Truffle Vinaigrette 馬肉フィレとフレッシュトリュフのカルパッチョ 2,500	Wagyu Aburi Sushi 黒毛和牛の炙り寿司 1P/ 1,200
Yellowtail Carpaccio   Soy Ginger Vinaigrette 寒ブリのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット 1,900	Focaccia フォカッチャ by Bricolage bread & co. 600
⑥ Mexican Chopped Salad メキシカンチョップドサラダ 1,900	⑥ Oven-baked Milt and Spinach   Butter Sauce 白子のポワレとほうれん草 焦しバターソース 2,400
Apple Spinach Salad スピナッチアップルサラダ 1,800	Calamari Fritter   Herb Tartar ヤリイカのフリット ハーブタルタル 1,800
Thinly Sliced Mushroom Salad シャンピニオンサラダ 1,700	Steamed Clam and Welsh Onion with White Wine 蛤と下仁田葱の白ワイン蒸し 1,900

### MAIN

Grilled Wagyu Filler   Ota Ranch ⑥ Grilled Wagyu Round   Ota Ranch	太田牧場 太田牛フィレのグリル 太田牧場 太田牛モモのグリル	8,800 5,800
Grilled Kirishima Pork   Barbecue Sauce ⑥ Chicken Fricassee with Cheese Risotto	霧島豚肩ロースのバーベキューグリル いわい鶏のフリカッセ パルミジャーノリゾット	3,500 3,200
Grilled Spicy Lamb   Salsa Verde Sauce Norway Salmon   Anchovies Sauce	ラムモモのスパイスグリル サルサヴェルデ ノルウェーサーモンのソテー マントヴァソース	3,700 3,400

### PASTA & RICE

⑥ Rigatoni   Wagyu Ragout and Tomato 和牛ラグーとアイコトマト リガトーニ 2,400
Tagliatelle   Okukujiran Egg and Truffle 奥久慈卵と黒トリュフのタリアテッレ 2,600
Spagettini   Alio Olio with Matsutake Mashroom and Bottarga 柳松茸と唐墨のアーリオ・オーリオ スパゲッティニ 2,100
Squid Ink Tagliolini   Sea Urchin Cream Sauce 生雲丹のクリームソース イカ墨タリオリーニ 2,800
⑥ Tagliatelle   Tomato Cream Lobster オマール海老のトマトクリームソース タリアテッレ 3,400
Pici All' Aglione ピチ アル アリオーネ 1,500
Paella   Crab and Welsh Onion 蟹と白葱のパエリア 2,600

### DESSERT

⑥ Apple Pie アップルパイ 1,500
Key Lime Pie キーライムパイ 1,300
Petit A La Mode プチ・アラモード 1,000
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ [数量限定] 1,300
Tiramisu ティラミス 1,100
⑥ Parfait   La France Pear ラ・フランスのパフェ 1,500
Uji Matcha Affogato 宇治抹茶のアフォガート 1,100
Ice Cream [Pistachio / Strawberry] アイスクリーム [ピスタチオ / ストロベリー] 900

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

## BEAUJOLAIS NOUVEAU

Beaujolais Villages Nouveau / France  
ボジョレー ヴィラージュ ヌーヴォー 2024 1,300

## GLASS WINE

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

**CHAMPAGNE**  
Henriot Brut Souverain / France / 90ml  
アンリオ ブリュット スーヴェラン 2,600

**ORANGE**  
Blonde by Nature 2023 / Austria  
ブロンド バイ ナチュレ 2023 1,500

**ROSE**  
98Wines SOU Rose / Japan  
98WINEs 霜 ロゼ 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 / 120ml  
ティエラヌエバ ソーヴィニヨンブラン 1,200

Terre Cevico Chardonnay / Italy / 90ml  
テッレ チェヴィコ シャルドネ 1,300

**RED**  
Terre Cevico Merlot / Italy / 120ml  
テッレ チェヴィコ メルロー 1,300

Petite Cellar Cabernet Sauvignon / America / 90ml  
プティセラー カベルネ ソーヴィニヨン 1,400

CALERA Central Coast Pinot Noir / America / 90ml  
カレラ セントラルコースト ピノノワール 2,300

## 6TH DAY MOËT

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 / Belgium  
ヒューガルデン ホワイト 1,200

Corona Extra / Mexico  
コロナ エキストラ 1,000

Japanese Craft Beer / Japan / Can  
ジャパニーズクラフトビール 1,800

## COCKTAIL

Herbs Spritzer  
ハーブスプリッツァ 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

Sangria  
自家製サングリア 1,000

Strawberry Bellini  
あまおうのベリーニ 1,300

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

Espresso martini  
エスプレッソマティーニ 1,500

## NON-ALCOHOL

Grape Juice  
ワイン醸造用 葡萄ジュース 1,300

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

Botanical Tonic Water  
ボタニカルトニック 1,300

Honey Ginger Lemonade  
ハニージンジャーレモネード 1,000

Pear and Chamomile Squash  
洋梨とカモミールスカッシュ 1,100

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 900

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

## COFFEE (HOT/ICE)

Hawaii Kona Coffee  
ハワイ コナコーヒー 1,300

Kilimanjaro Coffee  
キリマンジャロコーヒー 1,100

Coffee (Free Refuele)  
コーヒー 900

Espresso  
エスプレッソ 900

Cafe Au Lait  
カフェオレ 900

Soy Miik・Oat Miik  
ソイミルク・オーツミルク変更 +100

Uji Matcha Latte  
宇治抹茶ラテ 1,100

## 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 6,500

FUNPY Orange  
ファンピーオレンジ 9,500

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

