

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 La France Pear ブッラータチーズ 生ハムとラ・フランス	2,800	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	Focaccia フォカッチャ by Bricolage bread &co.	600
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	Wagyu Aburi Sushi 黒毛和牛の炙り寿司	1P/ 1,200
Popeye Salad ポパイサラダ	1,800	Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,500
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
Thinly Sliced Mushroom Salad シャンピニオンサラダ	1,700	Calamari Fritter Herb Tartar ヤリイカのフリット ハーブタルタル	1,800
		Steamed Clam and Welsh Onion with White Wine 蛤と下仁田葱の白ワイン蒸し	1,900

MAIN

⑥ Grilled Wagyu Filler Ota Ranch 太田牧場 太田牛フィレのグリル	9,800
Grilled Wagyu Round Ota Ranch 太田牧場 太田牛モモのグリル	5,800
Grilled Kirishima Pork Barbecue Sauce 霧島豚肩ロースのバーベキューグリル	3,500
⑥ Chicken Fricassee with Cheese Risotto いわい鶏のフリカッセ パルミジャーノリゾット	3,300
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	3,700
Norway Salmon Anchovies Sauce ノルウェーサーモンのソテー マントヴァソース	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 柳松茸のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ	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 Pomodoro ピチ ポモドーロ	1,800
Paella Crab and Welsh Onion 蟹と白葱のパエリア	2,700

DESSERT

Apple Pie アップルパイ	1,500
⑥ Key Lime Pie キーライムパイ	1,300
Classic Pudding クラシックプリン	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

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

GLASS WINE

SPUMANTE

Astoria Casa Spumante / Italy / 90ml
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

PITTAUER Blonde by Nature 2023 / Austria / 90ml
ブロンド バイ ナチュレ 2023 1,500

ROSE

98Wines SOU Rose / Japan / 90ml
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 1,400

RED

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

Petite Cellar Cabernet Sauvignon / Israel / 90ml
マウント ヘルモン カベルネ ソーヴィニヨン 1,500

Domaine du Pavillon BOURGOGNE PINOT NOIR / France / 90ml
デュ パヴィヨン ブルゴーニュ ピノノワール 2,300

COFFEE (HOT/ICE)

Hawaii Kona Coffee (Hot Only)
ハワイ コナコーヒー 1,300

Kilimanjaro Coffee (Hot Only)
キリマンジャロコーヒー 1,100

Coffee
コーヒー 900

Espresso
エスプレッソ 900

Cafe Au Lait
カフェオレ 1,000

Soy Milk・Oat Milk
ソイミルク・オーツミルク変更 +200

Uji Matcha Latte
宇治抹茶ラテ 1,100

CRAFT BEER

Uchu Brewing / Yamanashi
うちゅうブルーイング 2,200

Egret Brewery / Hyogo
イーグレブルワリーIPA 1,800

BEER

KIRIN Heartland / Japan
麒麟ハートランド 1,100

Budweiser / America
バドワイザー 1,000

Hoegaarden / Belgium
ヒューガルデン ホワイト 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

Hot Wine
ホットワイン 1,000

Gin & Tonic | Kinobi
季の美ジントニック 1,300

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

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 1,000

No.67 Meadow
カモミール 1,000

No.1912 Rose city Genmaicha
玄米茶 1,000

No.96 Jasmin Silver Tip
ジャスミン 1,000

NON-ALCOHOL

Grape Juice
ワイン醸造用 葡萄ジュース 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 1,200

Elderflower Tonic Water
エルダーフラワートニック 1,200

Cold Pressed Juice | Orange
コールドプレスオレンジ 1,000

Coke
コーラ 800

Sweet Ginger Ale
ジンジャーエール 800

Oolong Tea
烏龍茶 800

Iced Jasmine Tea
アイスジャスミン 900

Iced Earl Grey
アイスアールグレイ 900

Hot Lemonade
ホットレモネード 1,000

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

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

