

## 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 Strawberry ブッラータチーズ 生ハムと苺のマリネ	2,800	⑥ Tacos   Crab and Avocado 6th TACOS	1P/ 900
Horse Carpaccio   Truffle 馬肉フィレのカルパッチョ	2,000	Focaccia フォカッチャ by Bricolage bread &co.	1P/ 300
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
Spinach and Apple Salad ほうれん草と林檎のサラダ	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
Assorted Prosciutto スペイン産生ハムの盛り合わせ	2,200	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	太田牧場 太田牛フィレのグリル	9,800
⑥ 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   Scallop and Canola Flower   Cream Sauce 帆立と菜の花のクリームソース イカ墨タリアオーニ	2,500
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
Hezelnut Tiramisu ヘーゼルナッツのティラミス	1,200
Cream Brulee   Chai Tea チャイティーのクレームブリュレ	1,100
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ [数量限定]	1,300
Marinated Red Fruits 赤い果実のマリネ	1,200
⑥ Key Lime Pie キーライムパイ	1,300
Parfait   Strawberry あまりん苺のパフェ	1,600

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 1,300

### CHAMPAGNE

Mandois Brut Origine / France / 90ml  
マンドワ ブリュット オリジネ 1,800

### 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

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

## 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 Draft / Japan  
キリンハートランド 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

## 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

## 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 (Free Refill)  
オリジナルブレンドコーヒー 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

## 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.67 Meadow  
カモミール 1,000

No.96 Jasmin Silver Tip  
ジャスミン 1,000

## 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

