

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	2,100	Country Bread from Yoshida Studio 吉田工房のカンパーニュ	1P/600
Tuna Carpaccio Chimichurri Sauce マグロのカルパッチョ チミチュリーソース	2,000	Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,500
Shrimp Cocktail シュリンプカクテル	1,900	Rossini Slider ロッシーニスライダー	1p/ 2,300
Octopus Salad with Celery and Potatoes タコとセロリと新じゃがいものサラダ	1,800	⑥ Milanese Firefly Squid and Canola Flower 蛍烏賊と菜の花のミラネーゼ	2,400
⑥ Mexican Chopped Salad メキシカンチョップドサラダ	1,900	Calamari and Wild Vegetables Frit ヤリイカと山菜のフリット	1,900
Thinly Sliced Mushroom Salad シャンピニオンサラダ	1,700	Spanish Fried Potato スパニッシュフライドポテト	1,600

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	9,800 6,800
Grilled Barbecue Spare Ribs ⑥ Grilled Daisen Chicken Lemon Butter	スパイスースペアリブ 大山鶏のグリル レモンバターソース	3,600 3,300
Grilled Spicy Lamb Salsa Verde Sauce Sautéed Sea bream Clam and Shrimp Butter Sauce	ラムモモのスパイスグリル サルサヴェルデ 真鯛と蛤のソテー 桜海老バターソース	3,800 3,500

PASTA & RICE

⑥ Squid Ink Tagliolini Scallop and Canola flower Cream Sauce 帆立のクリームソース イカ墨タリオリーニ	2,500
Tagliatelle Clam and Canola Flower Genovese 蛤と菜の花のジェノベーゼ タリアテッレ	2,700
Spaghetini Nameko mushroom Alio Olio 飛騨ジャンボなめこのアーリオオーリオ	2,300
⑥ Pici Wagyu Ragout and Tomato 和牛ラグーとアイコトマト ピチ	2,400
Linguine Lobster Marinara オマール海老のマリナーラ リングイネ	3,400
Risotto with Parmigiano Cheese パルミジャーノチーズのリゾット	1,900
Red Shrimp Paella Lemon Aioli Sauce 赤海老のパエリア レモンアイオリソース	2,400

DESSERT

⑥ Key Lime Pie キーライムパイ	1,300
Citrus Fruits Brancmange 柑橘のブランマンジェ	1,000
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
Hezelnut Tiramisu ヘーゼルナッツティラミス	1,200
⑥ Parfait Strawberry あまりん苺のパフェ	1,600
Ice Cream [Pistatio / Strawberry] アイスクリーム	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 990
* 6のつく日に限りお楽しみ頂けます

GLASS WINE

SPUMANTE
Astoria Casa Spumante / Italy
アストリア カーサ スプマンテ 1,300

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

ORANGE
Hitomi Winery EMODERA 2023 / Japan
ヒトミワイナリー エモデラ 2023 1,500

ROSE
Pittnauer Rose by nature / Australia
ピットナウアー ロゼ バイ ナチュレ 1,400

NATURAL
Today's Natural Wine
本日のナチュラルワイン ASK

WHITE
Kono Sauvignon Blanc Marlborough / New Zealand
コノ ソーヴィニヨンブラン 1,300

Bread & Butter Chardonnay / America
ブレッド&バター シャルドネ 1,600

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

Gnarly Head Carbernet Sauvignon / America
ナーリーヘッド カベルネ ソーヴィニヨン 1,500

BOURGOGNE PINOT NOIR / France
デュ パヴィヨン ブルゴーニュ ピノノワール 2,400

DIGESTIVO

Limoncello | Dicapri
ディ・カプリ リモンチェッロ 1,100

Grappa | Pilzer
ピルツァー グラッパ 1,500

Port Wine | TAYLOR'S PORT
テイラーレイト ポートワイン 1,200

Calvados | Boulard Grand Solage
ブラーグランソラージュ カルバドス 1,400

SPICED RUM | Captain Morgan Private Stock
キャプテンモルガン プライベートストック 1,300

CRAFT BEER

Uchu Brewing / Yamanashi
うちゅうブルーイング(350ml) 2,200

Fukuoka Craft Hazy IPA / Fukuoka
フクオカクラフト HazyIPA(350ml) 1,800

Pizza Port IPA / America
ピッツァ ポート IPA(473ml) 2,800

BEER

KIRIN Heartland Draft / Japan
キリンハートランド 1,100

Corona Extra / Mexico
コロナ・エキストラ 1,000

Hoegaarden Hhite / Belgium
ヒューガルデン ホワイト 1,200

HIGHBALL

RIKU | Japan
陸 1,000

YAMAZAKI | Japan
山崎NV 2,300

LAPHROAIG 10years | Scotland
ラフロイグ10年 1,400

I.W.HAPPER 12years | America
I.W.ハーパー12年 1,600

GIN TONIC

Kinobi | Japan
季の美 1,200

Roku | Japan
六 1,300

Hendrick's | Scotland
ヘンドリックス 1,400

MONKEY 47 | Germany
モンキー47 1,600

BOBBY'S | Netherlands
ボビーズ 1,500

COFFEE & TEA (HOT/ICE)

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

Earl Gray
アールグレイ 900

Jasmin
ジャスミン 900

Rooibos
ルイボス 1,000

SIGNATURE COCTAIL

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

Strawberry Bellini
あまおうのベリーニ 1,300

Sangria
自家製サングリア 1,000

KOKUTO Milk
KOKUTOミルク 1,200

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

Clase Azul Espresso Martini
クラセアスール エスプレッソマティーニ 3,000

NON-ALCOHOL

Grape Juice for Winemaking
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

Mandarin Orange and Earl Grey Squash
オレンジとアールグレイスカッシュ 1,100

Ginger Lime
ジンジャーライム 1,200

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

IYOSHI Craft Cola
伊良クラフトコーラ 1,000

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

Coca Cola
コカコーラ 800

Sweet Ginger Ale
ジンジャーエール 800

Non-Alcoholic Beer
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 / Italy
アストリアカーサ スプマンテ 6,500

Mandis Brut Origine / France
マンドワブリュット シャンパン 11,000

Astoria Tramontole Chardonnay DOC / Italy
トラモントーレ シャルドネ DOC 6,500

Astoria Regalonna Cabernet Sauvignon DOC / Italy
レガロンヌ カベルネソーヴィニヨン DOC 6,500

Vin Orange Moon Range / France
ムーンレンジ オレンジ 8,500

Vol de Nuit Rose / France
ヴォルドニュイ ロゼ 7,000

※ 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

