

## 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
Spaghettoni   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

