

## LUNCH MENU

Lunch | 11:00AM - 2:30PM(WD) - 3:00PM(WE)

In this place where various cultures intersect,  
you can enjoy special dishes at any time of the day.

### APPETIZER

Burrata Cheese   Prosciutto and Strawberry ブッラータチーズ 生ハムと苺のマリネ	2,800
Chopped Quinoa Salad チョップドキノアサラダ	1,700
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	Regular / 1,400 Large / 1,800
French Fries Truffle and Cheese フライドポテト トリュフ&チーズ	1,400
Tacos   Crab and Avocado 6th TACOS	1p / 900
Assorted Prosciutto スペイン産生ハムの盛り合わせ	2,200
Assorted Cheese チーズの盛り合わせ	1,800

### PASTA

Squid Ink Tagliolini   Scallop Cream Sauce 帆立のクリームソース イカ墨タリオリーニ	2,500
Chitarra   White Onion and Pancetta Tomato Sauce 新玉ねぎとパンチェッタのトマトソース キタッラ	1,800
Mafaldine   Sakura Shrimp Alio Olio 桜海老のアーリオ・オーリオ マファルディーネ	1,900
Chitarra   Wagyu Beef Bolognese 特選和牛のボロネーゼ キタッラ	2,300
Big Portion	+600

### MAIN

Spicy Lamb Curry スパイシーラムカレー	2,300
Grilled Chicken Jambalaya グリルチキンのジャンバラヤ	1,900
Sauteed Red Sea Bream   Cabbage and Barley 真鯛のソテー 春キャベツと大麦	3,400
Rib Eye Steak リブロースステーキ	1/2 Pound (225g) / 3,400 1Pound (450g) / 5,800

# Balcony

BY 6TH

### SEASONAL COURSE

5,000

※前菜、パスタ、メインディッシュをお選びください  
Choose One From Appetizer, Pasta, Main

#### APPETIZER

Tuna Carpaccio | Trapanese  
マグロのカルパッチョ トラパネーゼ

Classic Caesar Salad  
クラシックシーザーサラダ

#### PASTA

Chitarra | White Onion Amatriciana  
新玉ねぎのアマトリチャーナ

Chitarra | Wagyu Bolognese  
特選和牛のボロネーゼ +600

#### MAIN

Grilled Kirishima Pork | Pizzaiola Style  
霧島豚肩ロースのグリル ピッツァイオーラ風

Sauteed Scorpionfish | Cabbage and Barley  
カサゴのソテー 春キャベツと大麦

Rib Roast Grilled  
リブロースグリル +1,500

#### DESSERT

Fresier | Strawberry  
あまりん苺のフレジェ  
Basque Cheesecake  
バスクチーズケーキ +500

Coffee / Tea  
コーヒー / 紅茶

If you have any food allergies, and if you need help, Please let us know.  
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。  
当店のお米は国産米を使用しております。

IG | balconyby6th

WiFi | Balconyby6th

WiFi Pass | Balcony1124



### SPECIAL BURGER

Big Max Quarter Pound Burger with Fried Potato  
ビックマックス クォーターパウンドバーガー 2,500 |

### DESSERT

Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,300
Hezelnut Tiramisu ヘーゼルナッツのティラミス	1,100
Citrus Fruits Brancmange 柑橘のブランマンジェ	1,000
Key Lime Pie キーライムパイ	1,300
Cream Brulee   Chai Tea チャイティーのクレームブリュレ	1,100
Parfait   Strawberry あまりん苺のパフェ	1,600
Ice Cream [Pistachio / Strawberry] アイスクリーム [ピスタチオ / ストロベリー]	900
Sherbet シャーベット	900

### 6TH PANCAKE

6th Pancake  
6th パンケーキ 2,000 |

..... TOPPING .....

Extra Butter  
エクストラバター +300 |

Fresh Whipped Cream  
生クリーム +300 |

Vanilla Ice Cream  
バニラアイスクリーム +400 |

## LUNCH MENU

## DRINK MENU

WINE	6TH DAY MOËT	COLD PRESSED JUICE -BY TOKYO JUICE-	COFFEE (HOT/ICE)
<b>SPUMANTE</b> Astoria Casa Spumante / Italy アストリア カーサ スプマンテ 1,300	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	Zen Garden by Tokyo Juice - Kale, Spinach, Celery etc... ゼンガーデン by 東京ジュース 1,200 (ケール、ほうれん草、セロリ、キュウリ、ふじりんご、レモン)	Hawaii Kona Coffee (Hot Only) ハワイ コナコーヒー 1,100
<b>CHAMPAGNE</b> Mandois Brut Origine/ France マンドワ ブリュット オリジネ 1,800	<b>CRAFT BEER</b> Uchu Brewing / Yamanashi うちゅうブルーイング (350ml) 2,200	Golden Pineapple by Tokyo Juice - Pineapple, Orange etc... ゴールドパイナップル by 東京ジュース 1,200 (パイナップル、オレンジ、ニンジン、レモン、ターメリック)	Coffee (Free Refill) オリジナルブレンドコーヒー (リフィル) 900
<b>ORANGE</b> Hitomi Winery EMODERA 2023 / Japan ヒトミワイナリー エモデラ 2023 1,500	FUKUOKA CRAFT HazyIPA / Fukuoka フクオカクラフト HazyIPA (350ml) 1,800	<b>NON-ALCOHOL</b> Grape Juice ワイン醸造用 葡萄ジュース 1,300	Americano アメリカノ 900
<b>ROSE</b> Pittnauer Rose by Nature / Australia ピットナウアー ロゼ パイ ナチュレ 1,400	Pizza Port IPA / America ピッツァ ポート IPA (473ml) 2,800	Honey Ginger Lemonade ハニージンジャーレモネード 1,000	Espresso エスプレッソ 900
<b>NATURAL</b> Today's Natural Wine 本日のナチュラルワイン ASK	<b>BEER</b> KIRIN Heartland Draft / Japan キリンハートランド 1,100	Mandarin Orange and Earl Grey Squash マンダリンオレンジとアールグレイのスカッシュ 1,100	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
<b>WHITE</b> Kono Sauvignon Blanc Marlborough / New Zealand コノ ソーヴィニヨンブラン 1,300	Corona Extra / Mexico コロナ・エキストラ 1,000	Ginger Lime ジンジャーライム 1,200	Uji Matcha Latte 宇治抹茶ラテ 1,100
Bread & Butter Chardonnay / America ブレッド&バター シャルドネ 1,600	Hoegaarden / Belgium ヒューガルデン 1,200	Elderflower Tonic Water エルダーフラワートニック 1,200	Strawberry Oat Milk いちごオーツミルク 1,200
<b>RED</b> Terre Cevico Merlot / Italy テッレ チェヴィコ メルロー 1,300	<b>COCKTAIL</b> 6th Lemon Sour 6thレモンサワー 1,000	Cold Pressed Juice   Orange コールドプレスオレンジ 1,000	<b>SMITH TEA(HOT ONLY)</b> No.55 Lord Bergamot アールグレイ 900
Gnarly Head 1924 Cabernet Sauvignon / America ナーリーヘッド 1924 カベルネ・ソーヴィニヨン 1,500	Gin & Tonic   Kinobi 季の美ジントニック 1,300	Coca Cola コカコーラ 800	No.13 Red Nectar ルイボスネクター 900
BOURGOGNE PINOT NOIR / France ブルゴーニュ ピノワール 2,400	Japanese Highball ジャパニーズハイボール 1,000	Sweet Ginger Ale ジンジャーエール 800	No.23 Kandy セイロンディンブラ 1,000
	Sangria 自家製サングリア 1,000	Oolong Tea 烏龍茶 800	No.67 Meadow カモミール 1,000
	Strawberry Bellini あまおうのベリーニ 1,300	Iced Jasmine Tea アイスジャスミン 900	No.1912 Rose city Genmaicha 玄米茶 1,000
		Iced Earl Grey アイスアールグレイ 900	No.96 Jasmin Silver Tip ジャスミン 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	

If you have any food allergy, and if you need help, Please let us know. Please order one drink per person. All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

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。お一人様ワンドリンクのご注文をお願いいたします。上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。