

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 with Marinated Mango ブッラータチーズ 宮崎マンゴーのマリネ		2,800
Vegan Quinoa Salad ヴィーガンキヌアサラダ		1,600
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	Regular / 1,500 Large / 1,800	
French Fries Truffle and Cheese フライドポテト トリュフ&チーズ		1,500
Beef Tacos THE ビーフ TACOS	1p / 900	
Assorted Prosciutto スペイン産生ハムの盛り合わせ		1,900
Assorted Cheese チーズの盛り合わせ		1,800
PASTA		
Tagliatelle Shrimp Lemon Cream Sauce 鬼手長海老のレモンクリームソース タリアテッレ		2,000
Rigatoni Egg Plant and Pork Arabiata 豚ラダーと茄子のアラビアータ リガトーニ		1,800
Spaghetti Sardine Alio Olio オイルサーディンのアーリオオーリオ スパゲッティーニ		1,900
Chitarra Wagyu Beef Bolognese 特選和牛のボロネーゼ キタッラ		2,300
Big Portion ビックポーション		+600
MAIN		
Spicy Lamb Curry スパイシーラムカレー		2,100
Gaprao Rice ガパオライス		1,900
Rib Roast Steak Japanese Sauce リブロースステーキ ジャポネーゼソース 300g		3,400
Sauteed Swordfish Checca Sauce メカジキのソテー フルーツトマトのケッカソース		3,200

Balcony
BY 6TH

SEASONAL COURSE	
4,200	
前菜、パスタ、メインディッシュ、デザートをお選びください Choose One From Appetizer, Pasta, Main and Dessert.	
APPETIZER	
Ceviche Amberjack カンパチのセヴィーチェ	
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	
PASTA	
Spaghettoni Sardine Alio Olio オイルサーディンのアーリオオーリオ	
Chitarra Wagyu Bolognese 特選和牛のボロネーゼ +500	
MAIN	
Spiced Grilled Chicken Herb Cream Sauce 大山鶏のスパイスグリル ハーブクリームソース	
Sauteed Swordfish Checca Sauce with Fruit Tomato メカジキのソテー フルーツトマトのケッカソース	
Rib Roast Steak with Potato Fritti リブロースステーキ インカのフリット +700	
DESSERT	
Miyazaki Mango and Coconut Sorbet 宮崎マンゴーとココナッツのソルベ	
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	
TERIYAKI Egg Burger テリヤキエッグバーガー	2,400
Choose One Side dish. お好きなサイドディッシュをお選びください	
French fries/Coleslaw フレンチフライ / コールスロー	
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	1,000
Crown Melon Panna Cotta クラウンメロンのクーブ	1,200
Lemon Tart 瀬戸内レモンのタルト	1,100
Tropical Creme Brulee トロピカルクリームブリュレ	1,000
Miyazaki Mango Parfait 宮崎マンゴーのパフェ	1,500
Ice Cream [Pistachio / Strawberry] アイスクリーム [ピスタチオ / ストロベリー]	700
Sherbet [Lemon / Mango] シャーベット [レモン / マンゴー]	700
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		HAPPY 6TH DAY		COLD PRESSED JUICE		COFFEE & TEA (HOT/ICE)	
SPUMANTE		* Only on the 6th, 16th, and 26th * 6のつく日に限りお楽しみ頂けます		-BY TOKYO JUICE-			
Astoria Casa Spumante / Italy		Moët Chandon Brut / France		Zen Garden by Tokyo Juice - Kale, Spinach, Celery etc...		Hawaii Kona Coffee (Hot Only)	
アストリア カーサ スプマンテ	1,300	モエ・エ・シャンドン ブリュット	990	ゼンガーデン by 東京ジュース	1,200	ハワイ コナコーヒー	1,100
CHAMPAGNE		Roku Gintonic		(ケール、ほうれん草、セロリ、キュウリ、ふじりんご、レモン)		Coffee (Free Refill)	
Mandois Brut Origine/ France		六 ジントニック	660			オリジナルブレンドコーヒー (レフィルフリー)	
マンドワ ブリュット オリジネ	1,800						
ORANGE		CRAFT BEER		Golden Pineapple by Tokyo Juice - Pineapple, Orange etc...		Espresso	
Markowitsch Spektakel / Austria		Uchu Brewing / Yamanashi		ゴールデンパイナップル by 東京ジュース	1,200	エスプレッソ	900
マルコヴィッチ スペクタクル	1,400	うちゅうブルーイング	2,200	(パイナップル、オレンジ、ニンジン、レモン、ターメリック)		Cafe Au Lait	
ROSE		Fukuoka Craft IPA / Fukuoka		NON-ALCOHOL		カフェオレ	
Immich Batterieberg / Germany		福岡クラフト IPA	1,800			Soy Milk・Oat Milk	
イッミヒバッテリーベルク ロゼ	1,500	Offshoot Escape IPA / America				ソイミルク・オーツミルク変更	
NATURAL		エスケープ ウェストコースト IPA	2,800			Uji Matcha Latte	
Today's Natural Wine		BEER				宇治抹茶ラテ	
本日のナチュラルワイン	ASK	KIRIN Heartland Draft / Japan					
WHITE		キリンハートランド	Glass 1,100 Pint 1,500			Iced Jasmine	
Kono Sauvignon Blanc Marlborough / New Zealand		Corona Extra / Mexico				アイスジャスミン	
コノ ソーヴィニヨンブラン	1,300	コロナ・エキストラ	1,000				
		Hoegaarden / Belgium				Iced Earl Grey	
Robert Weil Riesling Trocken / Germany		ヒューガルデン	1,200			アイスアールグレイ	
ロバート・ヴァイルリースリング	1,400	COCKTAIL					
Bread & Butter Chardonnay / America		6th Lemon Sour				SMITH TEA(HOT ONLY)	
ブレッド&バター シャルドネ	1,600	6thレモンサワー	1,000			No.55 Lord Bergamot	
RED		Gin & Tonic Roku				アールグレイ	
Terre Cevico Merlot / Italy		六 ジントニック	1,300				
テッレ チェヴィコ メルロー	1,300	Japanese Highball				No.13 Red Nectar	
Gnarly Head 1924 Cabernet Sauvignon / America		ジャパニーズハイボール	1,000			ルイボスネクター	
ナーリーヘッド 1924 カベルネ・ソーヴィニヨン	1,500	Peach Sangria					
Bourgogne Pinot Noir / France		ピーチサングリア	1,000			No.23 Kandy	
ブルゴーニュ ピノノワール	2,400					セイロンディンブラ	
						No.67 Meadow	
						カモミール	
						No.1912 Rose city Genmaicha	
						玄米茶	
						No.96 Jasmin Silver Tip	
						ジャスミン	

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。