

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
ヴィーガンキノアサラダ 1,600

Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ 1,700

French Fries Truffle and Cheese
フライドポテト トリュフ&チーズ 1,500

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 |Chicken and Eggplant | Lemon Cream
鶏と赤茄子のレモンクリームソース タリアテッレ 2,000

Rigatoni | Ginger and Pork | Ragout Sauce
新生姜と豚のラグーソース リガトーニ 1,800

Spaghettini | Conger Eel and Okra | Alio Olio
鰻とオクラのアーリオオーリオ スパゲティーニ 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

Loco Moco | Truffle Crabby Sauce
ロコモコ トリュフクレイビーソース 2,300

Spicy Lamb Curry
スパイシーラムカレー 2,100

Rib Roast Steak | Japonese 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

Choose One From Appetizer, Pasta, Main and Dessert.
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

APPETIZER

Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ

Ceviche | Amberjack
カンパチのセヴィーチェ

PASTA

Spaghettini | Conger Eel and Okra | Alio Olio
鰻とオクラのアーリオオーリオ

Chitarra | Wagyu Bolognese
特選和牛のボロネーゼ +500

MAIN

Grilled Pork | Salsa Verde Sauce
ゆめの大地豚のグリル サルサヴェルデ

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
和牛イチボのグリル +2000

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 ※調理時間20分ほどいただきます 2,400

Choose one side dish.
好きなサイドディッシュをお選びください

French fries or Coleslaw
フレンチフライ / コールスロー

DESSERT

Peach Melba
ピーチメルバ 1,200

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

Key Lime Pie
キーライムパイ 1,100

Creme Brulee
クレームブリュレ 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 ※調理時間20分以上いただきます Double 2,000

Triple 3,000

TOPPING

Azabu Honey
麻布はちみつ +500

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		CRAFT BEER		HAPPY 6TH DAY		COFFEE & TEA (HOT/ICE)	
SPUMANTE		Uchu Brewing / Yamanashi うちゅうブルーイング		* Only on the 6th, 16th, and 26th * 6のつく日に限りお楽しみ頂けます		Coffee (Free Refill)	
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		オリジナルブレンドコーヒー (レフィルフリー) 900	
CHAMPAGNE		Egret Brewery IPA / Hyogo イーグレブルワリー IPA				Espresso エスプレッソ 900	
Mandois Brut Origine/ France マンドワ ブリュット オリジネ	1,800	Smog City IPA / America スモッグシティー IPA				Cafe Au Lait カフェオレ 1,000	
ORANGE						Soy Milk・Oat Milk ソイミルク・オーツミルク変更 +200	
WABI SABI Orange Moon / Austria ワビサビ オレンジムーン	1,400			NON-ALCOHOL		Uji Matcha Latte 宇治抹茶ラテ 1,100	
ROSE		KIRIN Heartland Draft / Japan キリンハートランド		Shekwasha Squash シークワーサースカッシュ 1,100		Iced Jasmine アイスジャスミン 900	
Immich Batterieberg / Germany イッミヒバッテリーベルク ロゼ	1,500	Glass 1,100 Pint 1,500		Clear Lemon Squash レモンスカッシュ 1,000		Iced Earl Grey アイスアールグレイ 900	
NATURAL		Peroni / Italia ペローニ 1,100		Grape Juice ワイン醸造用 葡萄ジュース 1,300			
Today's Natural Wine 本日のナチュラルワイン	ASK	Corona Extra / Mexico コロナ・エキストラ 1,000		SEISOU Oolong Tea 青奏 烏龍茶 1,500		SMITH TEA(HOT ONLY)	
WHITE		Hoegaarden / Belgium ヒューガルデン 1,200		Ginger Lime ジンジャーライム 1,200		No.55 Lord Bergamot アールグレイ 900	
Kono Sauvignon Blanc Marlborough / New Zealand コノ ソーヴィニヨンブラン	1,300			Cold Pressed Juice Orange コールドプレスオレンジジュース 1,000		No.13 Red Nectar ルイボスネクター 900	
Robert Weil Riesling Trocken / Germany ロバート・ヴァイルリースリング	1,400			Mango Juice マンゴージュース 900		No.23 Kandy セイロンディンブラ 1,000	
COCKTAIL				Guava Juice グアバジュース 900		No.67 Meadow カモミール 1,000	
Bread & Butter Chardonnay / America ブレッド&バター シャルドネ	1,600	6th Lemon Sour 6thレモンサワー 1,000		Cola コーラ 800		No.1912 Rose city Genmaicha 玄米茶 1,000	
RED		Gin & Tonic Kinobi 季の美ジントニック 1,300		Cola ZERO コーラゼロ 800		No.96 Jasmin Silver Tip ジャスミン 1,000	
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	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			
Bourgogne Pinot Noir / France ブルゴーニュ ピノノワール	2,400	Peach Sangria ピーチサングリア 1,000		Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール 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。

WEEKEND 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 1,700

French Fries Truffle and Cheese
フライドポテト トリュフ&チーズ 1,500

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 |Chicken and Eggplant | Lemon Cream
鶏と赤茄子のレモンクリームソース タリアテッレ 2,000

Rigatoni | Ginger and Pork | Ragout Sauce
新生姜と豚のラグーソース リガトーニ 1,800

Spaghettini | Conger Eel and Okra | Alio Olio
鰻とオクラのアーリオオーリオ スパゲティーニ 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

Loco Moco | Truffle Crabby Sauce
ロコモコ トリュフクレイビーソース 2,300

Spicy Lamb Curry
スパイシーラムカレー 2,100

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

5,000

Choose One From Appetizer, Pasta, Main and Dessert.
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

APPETIZER

Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ

Ceviche | Amberjack
カンパチのセヴィーチェ

PASTA

Tagliatelle |Chicken and Eggplant | Lemon Cream
鶏と赤茄子のレモンクリームソース

Chitarra | Wagyu Bolognese
特選和牛のボロネーゼ +500

MAIN

Grilled Pork | Salsa Verde Sauce
ゆめの大地豚のグリル サルサヴェルデ

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
和牛イチボのグリル +2000

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 ※調理時間20分ほどいただきます 2,400

Choose one side dish.
好きなサイドディッシュをお選びください

French fries or Coleslaw
フレンチフライ / コールスロー

DESSERT

Peach Melba
ピーチメルバ 1,200

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

Key Lime Pie
キーライムパイ 1,100

Creme Brulee
クレームブリュレ 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 ※調理時間20分ほどいただきます Double 2,000

Triple 3,000

TOPPING

Azabu Honey
麻布はちみつ +500

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