

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
Homemade Keema Curry 自家製キーマカレー		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		3,500
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 ※焼き時間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)	
		Egret Brewery IPA / Hyogo イーグレブルワリー IPA		990		900	
CHAMPAGNE				Roku Gintonic 六 ジントニック		Espresso エスプレッソ	
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		660		900	
						Cafe Au Lait カフェオレ	
						1,000	
ORANGE						Uji Matcha Oat Latte 宇治抹茶オーツラテ	
GONC Grape Abduction Company / Slovenia グンツ グレープアブダクションカンパニー	1,400					1,200	
		KIRIN Heartland Draft / Japan キリンハートランド				Iced Jasmine アイスジャスミン	
ROSE		Glass 1,100		Shekwasha Squash シークワーサースカッシュ		900	
Immich Batterieberg / Germany イッミヒバッテリーベルク ロゼ	1,500	Pint 1,500		Clear Lemon Squash レモンスカッシュ		1,000	
				Grape Juice ワイン醸造用 葡萄ジュース		1,300	
NATURAL		Peroni / Italia ペローニ		1,100		SEISOU Oolong Tea 青奏 烏龍茶	
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		1,500	
		Hoegaarden / Belgium ヒューガルデン		1,200		Ginger Lime ジンジャーライム	
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		1,200	
				Mango Juice マンゴージュース		1,000	
Robert Weil Riesling Trocken / Germany ロバート・ヴァイルリースリング	1,400			Guava Juice グアバジュース		900	
		COCKTAIL		Cola コーラ		900	
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		800	
		Gin & Tonic Kinobi 季の美ジントニック		1,300		800	
RED		Japanese Highball ジャパニーズハイボール		1,000		800	
Terre Cevico Merlot / Italy テッレ チェヴィコ メルロー	1,300	Peach Sangria ピーチサングリア		1,000		800	
				Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール		1,500	
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						
Bourgogne Pinot Noir / France ブルゴーニュ ピノノワール	2,400						

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

Spaghettoni | 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

Homemade Keema Curry
自家製キーマカレー 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 3,500

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 ※焼き時間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