

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 and Nagano Purple Grape ブッラータチーズとナガノパープル		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
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 ビッグポーション		+600
MAIN		
Loco Moco Truffle Grabby Sauce ロコモコ トリュフグレイビーソース		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		
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 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		
Tiramisu ティラミス		
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分以上いただきます		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
Matcha Tiramisu 抹茶ティラミス		1,200
Salted Caramel Pudding 塩キャラメルプリン		1,000
Creme Brulee クレームブリュレ		1,100
Parfait Shine Muscat シャインマスカットのパフェ		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		
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	
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)	
CHAMPAGNE		Fukuoka Craft IPA / Fukuoka 福岡クラフト IPA		990		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				Cafe Au Lait カフェオレ	
ORANGE				NON-ALCOHOL		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			Pear Squash 洋梨スカッシュ		1,200	
ROSE		KIRIN Heartland Draft / Japan 麒麟ハートランド		Passion Fruit Cooler パッションクーラー		Iced Jasmine アイスジャスミン	
CHISTINA Wines Rose 2023 / Austria クリスティーナ ワインズ ロゼ 2023	1,500	Glass 1,100 Pint 1,500		Grape Juice ワイン醸造用 葡萄ジュース		Iced Earl Grey アイスアールグレイ	
NATURAL		Peroni / Italia ペローニ		SEISOU Oolong Tea 青奏 烏龍茶		SMITH TEA(HOT ONLY)	
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		Ginger Lime ジンジャーライム		No.55 Lord Bergamot アールグレイ	
WHITE		Hoegaarden / Belgium ヒューガルデン		Cold Pressed Juice Orange コールドプレスオレンジジュース		No.13 Red Nectar ルイボスネクター	
Pays d'Oc Sauvignon Blanc / France ペイドック ソーヴィニヨンブラン	1,300	1,200		Mango Juice マンゴージュース		900	
Paul Ginglinger Riesling / France ポール・ジャングランジェ リースリング	1,400			Guava Juice グァバジュース		No.23 Kandy セイロンディンブラ	
COCKTAIL		6th Lemon Sour 6thレモンサワー		Cola コーラ		No.67 Meadow カモミール	
RED		Gin & Tonic Kinobi 季の美ジントニック		Cola ZERO コーラゼロ		No.1912 Rose city Genmaicha 玄米茶	
Terre Cevico Merlot / Italy テッレ チェヴィコ メルロー	1,300	1,300		Sweet Ginger Ale ジンジャーエール		No.96 Jasmin Silver Tip ジャスミン	
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		Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール			
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			

If you have any food allergy, and if you need help, Please let us know. Please order one drink per person. A 10% service charge will be included to the price excluding tax.
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。 総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。

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 and Nagano Purple Grape ブッラータチーズとナガノパープル	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 ビッグポーション	+600

MAIN

Loco Moco Truffle Grabby Sauce ロコモコ トリュフグレイビーソース	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

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

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

Tiramisu
ティラミス
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。

SPECIAL BURGER

TERIYAKI Egg Burger
テリヤキエッグバーガー ※調理時間20分以上いただきます 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

Matcha Tiramisu
抹茶ティラミス 1,200

Salted Caramel Pudding
塩キャラメルプリン 1,000

Creme Brulee
クレームブリュレ 1,100

Parfait | Shine Muscat
シャインマスカットのパフェ 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

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