

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

6 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
6 Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800
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	2,000

PASTA

6 Tagliatelle Mashroom Cream Sauce 秋茸のクリームソース タリアテッレ	2,000
Rigatoni Fresh Cheese and Egg Plant Tomato Sauce フレッシュチーズと茄子のポモドーロ リガトーニ	1,800
Spaghettoni Mackerel Pike Puttanesca 秋刀魚のプッタネスカ スパゲティーニ	1,900
6 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

6 Loco Moco Truffle Grabby Sauce ロコモコ トリュフグレイビーソース	2,300
Black Keema Curry ブラックキーマカレー	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	2,900
Grilled Mackerel Salsa verde sauce 秋鯖のグリル サルサヴェルデ	2,800

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

Marinated Salmon and Avocado
サーモンとアボカドのマリネ

Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ

PASTA

Spaghettoni | Mackerel Pike
秋刀魚のプッタネスカ

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

MAIN

Tandoori Chicken | Spicy Tartar
タンドリーチキン スパイシータルタル

Grilled Mackerel | Salsa verde sauce
秋鯖のグリル サルサヴェルデ

Grilled Wagyu beef 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
TERIYAKI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

6 Mont Blanc Mille-Feuille 丹波栗のミルフィーユ	1,400
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
6 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

6 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 (リフィルフリー)	
		Fukuoka Craft IPA / Fukuoka 福岡クラフト IPA		990		900	
CHAMPAGNE				NON-ALCOHOL		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	
				Pear and Chamomile Squash 洋梨とカモミールのスカッシュ		1,000	
ORANGE				Passion Fruit Cooler パッションクーラー		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			1,000		1,200	
		KIRIN Heartland Draft / Japan 麒麟ハートランド		Grape Juice ワイン醸造用 葡萄ジュース		Chai Latte チャイラテ	
ROSE		Glass 1,100 Pint 1,500		SEISOU Oolong Tea 青奏 烏龍茶		Iced Jasmine アイスジャミンティー	
CHISTINA Wines Rose 2023 / Austria クリスティーナ ワインズ ロゼ 2023	1,500			1,500		900	
		Peroni / Italia ペローニ		Ginger Lime ジンジャーライム		Iced Earl Grey アイスアールグレイティー	
NATURAL		1,100		Cold Pressed Juice Orange コールドプレスオレンジジュース		Iced Rooibos アイスルイボスティー	
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		900	
				Mango Juice マンゴージュース			
WHITE		Hoegaarden / Belgium ヒューガルデン		Guava Juice グァバジュース		SMITH TEA(HOT ONLY)	
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		900		No.55 Lord Bergamot アールグレイ	
				Cola コーラ		900	
Paul Ginglinger Riesling / France ポール・ジャングランジェ リースリング				800		No.13 Red Nectar ルイボスネクター	
		COCKTAIL		Cola ZERO コーラゼロ		900	
Bread & Butter Chardonnay / America ブレッド&バター シャルドネ		6th Lemon Sour 6thレモンサワー		800		No.23 Kandy セイロンディンブラ	
		1,000		Sweet Ginger Ale ジンジャーエール		1,000	
RED		Gin & Tonic Kinobi 季の美ジントニック		800			
Terre Cevico Merlot / Italy テッレ チェヴィコ メルロー	1,300	1,300		Blood Orange Sparkling ブラッドオレンジ スパークリング		No.67 Meadow カモミール	
				1,000		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		Japanese Highball ジャパニーズハイボール		Grapefruit Sparkling グレープフルーツ スパークリング		No.1912 Rose city Genmaicha 玄米茶	
		1,000		1,000		1,000	
Bourgogne Pinot Noir / France ブルゴーニュ ピノノワール		Homemade Sangria 自家製サングリア		Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール		No.96 Jasmin Silver Tip ジャスミン	
2,400		1,000		1,500		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 ヴィーガンキノアサラダ		1,600
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ		1,800
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		2,000
PASTA		
Tagliatelle Mashroom Cream Sauce 秋茸のクリームソース タリアテッレ		2,000
Rigatoni Fresh Cheese and Egg Plant Tomato Sauce フレッシュチーズと茄子のポモドーロ リガトーニ		1,800
Spaghettini Mackerel Pike Alio Olio 秋刀魚のプッタネスカ 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 Grabby Sauce ロコモコ トリュフグレイビーソース		2,300
Black Keema Curry ブラックキーマカレー		2,100
Rib Roast Steak Japanese Sauce リブローズステーキ ジャボネーゼソース 200g		2,900
Grilled Mackerel Salsa verde sauce 秋鯖のグリル サルサヴェルデ		2,800

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		
Marinated Salmon and Avocado サーモンとアボカドのマリネ		
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ		
PASTA		
Tagliatelle Mashroom Cream Sauce 秋茸のクリームソース		
Chitarra Wagyu Bolognese 特選和牛のボロネーゼ +500		
MAIN		
Tandoori Chicken Spicy Tartar タンドリーチキン スパイシータルタル		
Grilled Mackerel Salsa verde sauce 秋鯖のグリル サルサヴェルデ		
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 TERIYAKI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		
Mont Blanc Mille-Feuille モンブランミルフィーユ		1,400
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