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.

Balcony
BY 6TH

IG | balconyby6th
WiFi | Balconyby6th
WiFi Pass | Balcony1124

APPETIZER

(6) Burrata Cheese with Pear
ブッラータチーズと洋梨のカプレーゼ 2,800

Vegan Quinoa Salad
ヴィーガンキヌアサラダ 1,600

(6) Classic Caeser 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 | Whiite Mashroom | Cream Sauce
白舞茸のクリームソース タリアテッレ 2,000

Spaghettini | Mackerel and Egg Plant | Tomato Sauce
鯖のトマトソース シチリア風 スパゲティーニ 1,800

Fusilli | Salsiccia and Cabbage
自家製サルシッチャと冬キャベツ フジッリ 1,900

(6) Chitarra | Wagyu Beef Bolognése
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

(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

Grilled Salmon | Herb Tartar Sauce
サーモンのグリル ハーブタルタル 2,800

Grilled Wagyu Beef Aitchbone
和牛イチボのグリル 6,800

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 Caeser Salad
クラシックシーザーサラダ

Yellowtail Carpaccio
ブリヒラのカルパッチョ

PASTA

Spaghettini | Mackerel and Egg Plant | Tomato Sauce
鯖のトマトソース シチリア風

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

MAIN

Grilled Pork | Pizzaiola Sause
夢の大地豚のグリル ピッツァイオーラ

Grilled Salmon | Herb Tartar Sauce
サーモンのグリル ハーブタルタル

Grilled Wagyu beef Aitchbone with Potato Fritti
和牛イチボのグリル +2000

DESSERT

Classic Tiramisu
クラシックティラミス

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。

DESSERT

(6) Pistachio Strawberry Mille-Feuille
苺とピスタチオのミルフィーユ 1,500

Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ 1,300

Chai Tea Creme Brulee
チャイティーのクリームブリュレ 1,200

(6) Rich Gateau Chocolat
リッチガトーショコラ 1,300

Parfait | Pear and Chocolate
洋梨とチョコレートのパフェ 1,400

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 / Pear]
シャーベット [レモン / 洋梨] 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

DRINK MENU

WINE

SPUMANTE

Astoria Casa Spumante / Italy
アストリア カーサ スプマンテ 1,300

CHAMPAGNE

Perrier Jouet Grand Brut / France
ペリエ・ジュエ・グラン・ブリュット 2,400

ORANGE

Blonde By Nature / Austria
ブロンド・バイ・ナチュレ 2024 1,600

ROSE

Rose By Nature 2024 / Austria
ロゼ・バイ・ナチュレ 2024 1,500

WHITE

Pays d'Oc Sauvignon Blanc / France
ペイドック ソーヴィニヨンブラン 1,300

Paul Ginglinger Riesling / France
ポール・ジャングランジェ リースリング 1,500

Bread & Butter Chardonnay / America
ブレッド&バター シャルドネ 1,700

RED

Terre Cevico Merlot / Italy
テッレ チェヴィコ メルロー 1,300

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

CRAFT BEER

Uchu Brewing / Yamanashi
うちゅうブルーイング 2,200

Fukuoka Craft IPA / Fukuoka
福岡クラフト IPA 1,800

Smog City IPA / America
スモッグシティー IPA 2,800

BEER

KIRIN Heartland Draft / Japan
キリンハートランド Glass 1,100
Pint 1,500

Corona Extra / Mexico
コロナ・エキストラ 1,000

Hoegaarden / Belgium
ヒューガルデン 1,200

COCKTAIL

6th Lemon Sour
6thレモンサワー 1,000

Gin & Tonic | Kinobi
季の美ジントニック 1,300

Japanese Highball
ジャパニーズハイボール 1,000

Homemade Sangria
自家製サングリア 1,000

Hot Wine
ホットワイン 1,000

HAPPY 6TH DAY

＊Only on the 6th, 16th, and 26th
＊6のつく日に限りお楽しみ頂けます

Moët Chandon Brut / France
モエ・エ・シャンドン ブリュット 990

NON-ALCOHOL

Pear and Chamomile Squash
洋梨とカモミールのスカッシュ 1,200

Mandarin Ginger
温州みかんジンジャー 1,100

Grape Juice
ワイン醸造用 葡萄ジュース 1,300

SEISOU Oolong Tea
青奏 烏龍茶 1,500

Cold Pressed Juice | Orange
コールドプレスオレンジジュース 1,000

Mango Juice
マンゴージュース 900

Guava Juice
グァバジュース 900

Cola
コーラ 800

Cola ZERO
コーラゼロ 800

Sweet Ginger Ale
ジンジャーエール 800

Blood Orange Sparkling
ブラッドオレンジ スパークリング 1,000

Grapefruit Sparkling
グレープフルーツ スパークリング 1,000

Non-Alcoholic Beer
ノンアルコールビール 1,500

COFFEE & TEA

Coffee (Free Refill)
オリジナルブレンドコーヒー（リフィルフリー） 900

Espresso
エスプレッソ 900

Cafe Au Lait
カフェオレ 1,000

Chocolate Latte
チョコレートラテ 1,200

Chai Latte
チャイラテ 1,000

Iced Jasmine
アイスジャスミンティー 900

Iced Earl Grey
アイスアールグレイティー 900

Iced Rooibos
アイスルイボスティー 900

SMITH TEA(HOT ONLY)

No.55 Lord Bergamot
アールグレイ 900

No.13 Red Nectar
ルイボスネクター 900

No.23 Kandy
セイロンディンブラ 1,000

No.67 Meadow
カモミール 1,000

No.1912 Rose city Genmaicha
玄米茶 1,000

No.96 Jasmin Silver Tip
ジャスミン 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.

Balcony
BY 6TH

IG | balconyby6th
WiFi | Balconyby6th
WiFi Pass | Balcony1124

APPETIZER

Burrata Cheese with Pear
ブッラータチーズと洋梨のマリネ 2,800

Vegan Quinoa Salad
ヴィーガンキヌアサラダ 1,600

Classic Caeser 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 | White Mashroom | Cream Sauce
白舞茸のクリームソース タリアテッレ 2,000

Spaghettini | Mackerel and Egg Plant | Tomato Sauce
鯖と茄子のトマトソース シチリア風 スパゲティーニ 1,800

Fusilli | Salsiccia and Cabbage
自家製サルシッチャと冬キャベツ フジッリ 1,900

Chitarra | Wagyu Beef Bolognése
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

Grilled Salmon | Herb Tartar Sauce
サーモンのグリル ハーブタルタル 2,800

Grilled Wagyu Beef Aitchbone
和牛イチボのグリル 6,800

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 Caeser Salad
クラシックシーザーサラダ

Yellowtail Carpaccio | Soy Ginger
ブリヒラのカルパッチョ ソイジンジャー

PASTA
Fusilli | Salsiccia and Cabbage
サルシッチャとチリメンキャベツ

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

MAIN
Grilled Pork | Pizzaiola Sause
夢の大地豚のグリル ピッツァイオーラ

Grilled Salmon | Herb Tartar Sauce
サーモンのグリル ハーブタルタル

Grilled Wagyu Beef Aitchbone 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。

DESSERT

Pistachio Strawberry Mille-Feuille
苺とピスタチオのミルフィーユ 1,500

Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ 1,300

Chai Tea Creme Brulee
チャイティーのクリームブリュレ 1,200

Rich Gateau Chocolat
リッチガトーショコラ 1,300

Parfait | Pear and Chocolate
洋梨とチョコレートのパフェ 1,400

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 / Pear]
シャーベット [レモン / 洋梨] 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