

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 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
Spaghettoni 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 サルシッチャと縮緬キャベツ フジッリ	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
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 Salmon Herb Tartar Sauce サーモンのグリル ハーブタルタル	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

Yellowtail Carpaccio
ブリヒラのカルパッチョ

Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ

PASTA

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

Chitarra | Wagyu Bolognese
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 ピッツアイオーラ

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

Grilled Wagyu beef Steak 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。

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

 1,500 || Basque Cheesecake バスクチーズケーキ | 1,300 |
Classic Tiramisu クラシックティラミス	1,000	
Creme Brulee クレームブリュレ	1,100	
Salted Caramel Pudding 塩キャラメルプリン	1,000	
6 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

LUNCH MENU

DRINK MENU

WINE		CRAFT BEER		HAPPY 6TH DAY		COFFEE & TEA	
SPUMANTE	Astoria Casa Spumante / Italy アストリア カーサ スプマンテ	1,300		2,200		990	Coffee (Free Refill) オリジナルブレンドコーヒー (リフィルフリー)
CHAMPAGNE	Perrier Jouet Grand Brut / France ペリエ・ジュエ・グラン・ブリュット	2,400		2,800		1,000	Espresso エスプレッソ
ORANGE	Blonde By Nature / Austria ブロンド・バイ・ナチュレ 2024	1,600		1,100		1,200	Cafe Au Lait カフェオレ
ROSE	Rose By Nature 2024 / Austria ロゼ・バイ・ナチュレ 2024	1,500		1,500		1,500	Uji Matcha Oat Latte 宇治抹茶オーツラテ
NATURAL	Today's Natural Wine 本日のナチュラルワイン	ASK		1,200		900	Chai Latte チャイラテ
WHITE	Pays d'Oc Sauvignon Blanc / France ペイドック ソーヴィニヨンブラン	1,300		1,000		1,000	Iced Jasmine アイスジャスミンティー
	Paul Ginglinger Riesling / France ポール・ジャングランジェ リースリング	1,500		1,000		900	Iced Earl Grey アイスアールグレイティー
	Bread & Butter Chardonnay / America ブレッド&バター シャルドネ	1,700		1,000		900	Iced Rooibos アイスルイボスティー
RED	Terre Cevico Merlot / Italy テッレ チェヴィコ メルロー	1,300		1,300		1,000	SMITH TEA(HOT ONLY)
	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		1,000		1,000	No.55 Lord Bergamot アールグレイ
	Bourgogne Pinot Noir / France ブルゴーニュ ピノノワール	2,400		1,000		1,500	No.13 Red Nectar ルイボスネクター
							No.23 Kandy セイロンディンブラ
							No.67 Meadow カモミール
							No.1912 Rose city Genmaicha 玄米茶
							No.96 Jasmin Silver Tip ジャスミン

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

6 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
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 Nameko Mashroom Cream Sauce なめこのクリームソース 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 サルシッチャとチリメンキャベツ フジッリ	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
Rib Roast Steak Japanese Sauce リブロースステーキ ジャポネーゼソース 200g	2,900
Grilled Salmon Herb Tartar Sauce サーモンのグリル ハーブタルタル	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

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

Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ

PASTA

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

Chitarra | Wagyu Bolognese
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 ピッツアイオーラ

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

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

6 Mont Blanc Mille-Feuille モンブランミルフィーユ	1,500
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,300
Classic Tiramisu クラシックティラミス	1,000
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 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