

DINNER MENU

Dinner | 5:30 PM — 11:00 PM

In this place where various cultures intersect, you can enjoy special dishes at any time of the day.

Balcony
BY 6TH

WiFi | Balconyby6th Pass : Balcony1124

APPETIZERS

6 Burrata Cheese and Pear ブッラータチーズと洋梨のカプレーゼ 3,000	6 The Beef Tacos THE ビーフ TACOS 1P/ 900
Horse Meat Carpaccio 馬肉の炙りカルパッチョ 2,000	Focaccia フォカッチャ 2P/ 600
6 Yellowtail Carpaccio with Soy Ginger ブリヒラのカルパッチョ ソイジンジャー 1,900	Anno Sweet Potato Soup 安納芋とニョッキのスープ 1,500
Crab Caesar Salad クラブシーザーサラダ 2,800	6 Kyoto Eggplant Parmigiana 茄子とモッツァレラのオープン焼き 2,000
Assorted Prosciutto スペイン産生ハムの盛り合わせ 1,900	Maitake Mushroom Fritto with Prosciutto 黒舞茸と生ハムのフリット 1,900
Dried Persimmons and Assorted Cheese あんぽ柿とチーズの盛り合わせ 2,000	Mussels Marinara Spanish Style ムール貝の白ワイン蒸し スペイン風 2,200

MAIN

Grilled Fillet Japanese Black Wagyu Beef 黒毛和牛 フィレのグリル 200g 9,800
Grilled Wagyu Round Ota Ranch 太田牧場 太田牛モモのグリル 200g 6,800
6 Chicken Fricassee with Parmigiano Risotto 大山鶏のフリカッセ パルミジャーノリゾット 3,400
Grilled Salmon Mantova sauce サーモンのグリル マントヴァソース 3,300
6 Ezo Deer Cutlet Bordeaux Sause 蝦夷鹿フィレのカツレツ ボルドレーズソース 3,700

PASTA & RICE

6 Pici Wagyu Ragout 和牛のラグーソース ピチ 2,500
Hatayarin Sea Urchin Aglio Olio 生雲丹のアーリオ・オーリオ ハタヤリン 3,500
Spaghetтини Bottarga and Shiitake Mashroom Alio Olio 椎茸と唐墨のアーリオ・オーリオ スパゲティーニ 2,100
6 Linguine Lobster Tomato Cream Sauce オマール海老のトマトクリームソース リングイネ 3,600
Paella Crab 蟹のパエリア 2,400
Risotto Pumpkin and Salsiccia 南瓜とサルシッチャのリゾット 2,000

DESSERT

八天堂 Mont Blanc Mille-Feuille 丹波栗のミルフィーユ 1,500
Salted Caramel Pudding 塩キャラメルプリン 1,000
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ 1,200
Creme Brulee クレームブリュレ 1,100
Classic Tiramisu クラシックティラミス 1,000
6 Parfait Pear and Chocolate 洋梨とチョコレートのパフェ 1,400

6 マークは当店おすすめのメニューです。

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。

当店のお米は新潟県産のコシヒカリを使用しております。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。

If you have any food allergy, and if you need help, Please let us know.

A 10% service charge will be included to the price excluding tax.

Instagram | balconyby6th



DRINK MENU

WiFi | Balconyby6th Pass : Balcony1124

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

GLASS 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 2024 / 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

NATURAL
Today's Natural Wine
本日のナチュラルワイン ASK

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 Carbernet Sauvignon / America
ナーリーヘッド カベルネ ソーヴィニヨン 1,500

Bourgogne Pinot Noir / France
デュ パヴィヨン ブルゴーニュ ピノノワール 2,400

CLASE AZUL PREMIUM TEQUILA

Clase Azul Plata
クラセアスール・プラタ 2,000

Clase Azul Reposado
クラセアスール・レポサド 2,800

Clase Azul Gold
クラセアスール・ゴールド 3,500

Clase Azul San Luis Potosi
クラセアスール・サンルイスポトシ 3,800

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
麒麟ハートランド Glass 1,100
Pint 1,500

Corona Extra / Mexico
コロナ・エキストラ 1,000

Hoegaarden Hhite / Belgium
ヒューガルデン ホワイト 1,200

HIGHBALL

RIKU | Japan
陸 1,000

YAMAZAKI | Japan
山崎NV 2,300

LAPHROAIG 10years | Scotland
ラフロイグ10年 1,400

I.W.HAPPER 12years | America
I.W.ハーパー12年 1,600

GIN TONIC

Kinobi | Japan
季の美 1,300

Hendrick's | Scotland
ヘンドリックス 1,400

MONKEY 47 | Germany
モンキー47 1,600

BOBBY'S | Netherlands
ボビーズ 1,500

DIGESTIVO

Limoncello | Dicapri
ディ・カプリ リモンチェッロ 1,100

Grappa | Pilzer
ピルツァー グラッパ 1,500

Port Wine | TAYLOR'S PORT
テイラーレイト ポートワイン 1,200

Calvados | Boulard Grand Solage
ブラーグランソラージュ カルバドス 1,400

SPICED RUM | Captain Morgan Private Stock
キャプテンモルガン プライベートストック 1,300

SIGNATURE COCKTAIL

Aperol Spritzer
アペロールスプリッツァー 1,200

6th Lemon Sour
6thレモンサワー 1,000

Homemade Sangria
自家製サングリア 1,000

KOKUTO Milk
KOKUTOミルク 1,200

Earl Grey Cosmopolitan
アールグレイコスモポリタン 1,400

NON-ALCOHOL

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

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

IYOSHI Cola
伊良コーラ 1,000

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

Fuji Premium Sparkling Water
富士プレミアム スパークリングウォーター 1,500

Fuji Mineral Water
富士ミネラルウォーター 1,500

Non-Alcoholic Beer
ノンアルコールビール 1,500

COFFEE & TEA (HOT/ICE)

Coffee
オリジナルブレンドコーヒー 900

Espresso
エスプレッソ 900

Cafe Latte
カフェラテ 1,200

Earl Gray
アールグレイ 900

Jasmin
ジャスミン 900

Rooibos
ルイボス 900

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。
当店のお米は新潟県産のコシヒカリを使用しております。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。
If you have any food allergy, and if you need help, Please let us know.
A 10% service charge will be included to the price excluding tax.

Instagram | balconyby6th

