

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
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	Focaccia フォカッチャ	2P/ 800
Osetra Caviar and Belgian Waffle オシエトラキャビア & ベルギーワッフル	3,200	⑥ Maitake Mushroom Fritto with Prosciutto 黒舞茸と生ハムのフリット	1,900
⑥ Horse Carpaccio Romagna Style 馬肉のカルパッチョ ロマーニャ風	2,300	Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,700
Crab Caesar Salad クラブシーザーサラダ	Large 2,800 Regular 2,300	Milt and Shimonita Leek Gratin 白子と下仁田葱のグラタン	2,500

MAIN

Grilled Fillet Japanese Black Wagyu Beef	黒毛和牛 フィレのグリル 200g	9,800
⑥ Grilled Wagyu Round Ota Ranch	太田牧場 太田牛モモのグリル 200g	6,800
Ezo Deer Cutlet Bordeaux Sause	蝦夷鹿フィレのカツレツ ポルドレーズソース	3,700
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

PASTA & RICE

DESSERT

⑥ Pici Tresh Truffle Cream Sause フレッシュトリュフのクリームソース ピチ	2,500	⑥ Pistatio Strawberry Mille-Feuille 苺とピスタチオのミルフィーユ	1,500
Rigatoni Wagyu Beef Ragout Sause 和牛のラグーソース リガトーニ	2,400	Chai Tea Creme Brulee チャイティーのクリームブリュレ	1,200
Linguine Lobster Tomato Cream Sause オマール海老のトマトクリーム タリアテッレ	3,600	⑥ Rich Gateau Chocolat リッチガトーショコラ	1,300
Spaghettini Oyster Marinara 牡蠣のマリナーラ スパゲッティーニ	2,300	Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,200
Paella Zuwai Crab ずわい蟹のパエリア 柚子アイオリソース	2,700	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

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 Cabernet 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
スマッグシティ 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 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.ハッパー12年 1,600

GIN TONIC

Kinobi | Japan
季の美 1,300

Roku | Japan
六 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
ティラーレイト ポートワイン 1,200

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

SIGNATURE COCKTAIL

Aperol Spritzer
アペロールスプリッター 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

Hot Wine
ホットワイン 1,000

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

