

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 | Balcony124



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 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 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 Gravy 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 Bolognese 特選和牛のボロネーゼ +500

MAIN

Grilled Pork Pizzaiola Sauce 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

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 [Chocolate / Strawberry] アイスクリーム [チョコレート / 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
---------------------------------	------

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。

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

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 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 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 Gravy 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 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 Bolognese 特選和牛のボロネーゼ +500

MAIN

Grilled Pork Pizzaiola Sauce 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

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 [Chocolate / Strawberry] アイスクリーム [チョコレート / 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

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。

DRINK MENU

WINE

SPUMANTE

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

1,300

CHAMPAGNE

Mandois Brut Origin / France
マンドワ ブリュット オリジン

1,800

ORANGE

Selenita Macabeu Brisat / Spain
セレニータ マカベオ ブリザード

1,400

ROSE

Pinot Noir Rose 2023 / France
ピノ ノワール ロゼ 2023

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 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

BEER

KIRIN Heartland Draft / Japan
キリンハートランド

Glass 1,100

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

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
グアバジュース

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