

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 White Mashroom Cream Sauce 白舞茸のクリームソース タリアッテレ	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 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 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

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

Classic Caesar 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

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 ビッツァイオーラ

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

IG | balconyby6th
WiFi | Balconyby6th
WiFi Pass | Balcony1124



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.

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 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 White Mashroom Cream Sauce 白舞茸のクリームソース タリアッテレ	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 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 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

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

Classic Caesar 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

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 ビッツァイオーラ

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

IG | balconyby6th
WiFi | Balconyby6th
WiFi Pass | Balcony1124



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。

LUNCH MENU

DRINK MENU

WINE		CRAFT BEER		HAPPY 6TH DAY		COFFEE & TEA	
SPUMANTE		Uchu Brewing / Yamanashi		* Only on the 6th, 16th, and 26th * 6のつく日に限りお楽しみ頂けます		Coffee (Free Refill)	
Astoria Casa Spumante / Italy		うちゅうブルーイング	2,200	Moët Chandon Brut / France		オリジナルブレンドコーヒー (リフィルフリー)	900
アストリア カーサ スプマンテ	1,300			モエ・エ・シャンドン ブリュット	990		
CHAMPAGNE		Fukuoka Craft IPA / Fukuoka		NON-ALCOHOL		Espresso	
Mandois Brut Origin / France		福岡クラフト IPA	1,800			エスプレッソ	900
マンドワ ブリュット オリジン	1,800						
ORANGE		BEER		Pear and Chamomile Squash		Cafe Au Lait	
Selenita Macabeu Brisat / Spain		KIRIN Heartland Draft / Japan		洋梨とカモミールのスカッシュ	1,200	カフェオレ	1,000
セレニータ マカベオ ブリザーブド	1,400	麒麟ハートランド	Glass 1,100	Mandarin Ginger		Chocolate Latte	
			Pint 1,500	温州みかんジンジャー	1,100	チョコレートラテ	1,200
ROSE		Corona Extra / Mexico		Grape Juice		Chai Latte	
Pinot Noir Rose 2023 / France		コロナ・エキストラ	1,000	ワイン醸造用 葡萄ジュース	1,300	チャイラテ	1,000
ピノ ノワール ロゼ 2023	1,500			Cold Pressed Juice Orange		Iced Jasmine	
WHITE		Hoegaarden / Belgium		コールドプレスオレンジジュース	1,000	アイスジャスミンティー	900
Pays d'Oc Sauvignon Blanc / France		ヒューガルデン	1,200	Mango Juice		Iced Earl Grey	
ペイドック ソーヴィニヨンブラン	1,300			マンゴージュース	900	アイスアールグレイティー	900
RED		COCKTAIL		Guava Juice		SMITH TEA(HOT ONLY)	
Terre Cevico Merlot / Italy		6th Lemon Sour		グアバジュース	900	No.55 Lord Bergamot	
テッレ チェヴィコ メルロー	1,300	6thレモンサワー	1,000	Cola		アールグレイ	900
Gnarly Head 1924 Cabernet Sauvignon / America		Gin & Tonic Kinobi		コーラ	800	No.13 Red Nectar	
ナーリーヘッド 1924 カベルネ・ソーヴィニヨン	1,500	季の美ジントニック	1,300	コーラZERO	800	ルイボスネクター	900
Bourgogne Pinot Noir / France		Japanese Highball		Sweet Ginger Ale		No.23 Kandy	
ブルゴーニュ ピノノワール	2,400	ジャパニーズハイボール	1,000	ジンジャーエール	800	セイロンディンブラ	1,000
Homemade Sangria		Blood Orange Sparkling		ブラッドオレンジ スパークリング	1,000	No.67 Meadow	
自家製サングリア	1,000	Grapefruit Sparkling		グレープフルーツ スパークリング	1,000	カモミール	1,000
Hot Wine		Non-Alcoholic Beer		No.1912 Rose city Genmaicha		No.96 Jasmin Silver Tip	
ホットワイン	1,000	ノンアルコールビール		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。