

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.



WiFi | Balconyby6th Pass : Balcony1124

APPETIZERS

<div>⑥</div> <div>Burrata Cheese and Pear</div> <div>ブッラータチーズと洋梨のカプレーゼ</div> <div>3,000</div>	<div>⑥</div> <div>The Beef Tacos</div> <div>THE ビーフ TACOS</div> <div>1p/ 900</div>
<div>Yellowtail Carpaccio with Soy Ginger</div> <div>ブリヒラのカルパッチョ ソイジンジャー</div> <div>1,900</div>	<div>Focaccia</div> <div>フォカッチャ</div> <div>2p/ 600</div>
<div>Osietra Caviar and Belgian Waffle</div> <div>オシエトラキャビア &amp; ベルギーワッフル</div> <div>2,900</div>	<div>⑥</div> <div>Maitake Mushroom Fritto with Prosciutto</div> <div>黒舞茸と生ハムのフリット</div> <div>1,900</div>
<div>⑥</div> <div>Horse Carpaccio Romagna Style</div> <div>馬肉のカルパッチョ ロマーニャ風</div> <div>2,100</div>	<div>Onion Gratin Soup</div> <div>オニオングラタンスープ</div> <div>1,600</div>
<div>Crab Caesar Salad</div> <div>クラブシーザーサラダ</div> <div>Large 2,800</div> <div>Regular 2,300</div>	<div>Milt and Shimonita Leek Gratin</div> <div>白子と下仁田葱のグラタン</div> <div>2,400</div>

MAIN

<div>Grilled Fillet   Japanese Black Wagyu Beef</div> <div>黒毛和牛 ファイルのグリル 200g</div> <div>9,800</div>
<div>⑥</div> <div>Grilled Wagyu Round   Ota Ranch</div> <div>太田牧場 太田牛モモのグリル 200g</div> <div>6,800</div>
<div>Ezo Deer Cutlet   Bordeaux Sause</div> <div>蝦夷鹿フィレのカツレツ ボルドレーズソース</div> <div>3,500</div>
<div>⑥</div> <div>Chicken Fricassee with Parmigiano Risotto</div> <div>大山鶏のフリカッセ パルミジャーノリゾット</div> <div>3,200</div>
<div>Grilled Salmon   Mantova sauce</div> <div>サーモンのグリル マントヴァソース</div> <div>3,000</div>

PASTA & RICE

<div>⑥</div> <div>Squid Ink Tagliolini   Scallop Cream Sauce</div> <div>帆立のクリームソース イカ墨タリオリーニ</div> <div>2,300</div>
<div>Pici   Wagyu Beef Ragout Sause</div> <div>和牛のラグーソース ピチ</div> <div>2,400</div>
<div>⑥</div> <div>Linguine   Lobster Tomato Cream Sause</div> <div>オマール海老のトマトクリーム リングイネ</div> <div>3,800</div>
<div>Spaghetтини   Oyster Marinara</div> <div>牡蠣のマリナーラ スパゲッティーニ</div> <div>2,100</div>
<div>Paella   Zuwai Crab</div> <div>ずわい蟹のパエリア 柚子アイオリソース</div> <div>2,500</div>

DESSERT

<div>⑥</div> <div>Pistatio Strawberry Mille-Feuille</div> <div>苺とピスタチオのミルフィーユ</div> <div>1,500</div>
<div>Chai Tea Creme Brulee</div> <div>チャイティーのクリームブリュレ</div> <div>1,200</div>
<div>⑥</div> <div>Rich Gateau Chocolat</div> <div>リッチガトーショコラ</div> <div>1,300</div>
<div>Basque Cheesecake</div> <div>バスクチーズケーキ</div> <div>1,200</div>
<div>Parfait   Pear and Chocolate</div> <div>洋梨とチョコレートのパフェ</div> <div>1,400</div>

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  
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 ブリザーブド 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

## 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.ハーバー12年 1,600

## GIN TONIC

Kinobi | Japan  
季の美 1,300

Roku | Japan  
六 1,400

Beefeater Black | England  
ビーフィーター ブラック 1,200

Hendrick's | Scotland  
ヘンドリックス 1,400

MONKEY 47 | Germany  
モンキー47 1,600

## 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

## 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

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

KOKUTO Milk  
KOKUTO ミルク 1,300

## NON-ALCOHOL

Grape Juice  
ワイン醸造用 葡萄ジュース 1,300

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

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

