

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.*The
Balcony*

WiFi | Balconyby6th Pass : Balcony1124

APPETIZERS

(b) Burrata Cheese and Pear ブルータチーズと洋梨のカプレーゼ	3,000	(b) 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/ 600
Osetra Caviar and Belgian Waffle オシェトラキャビア & ベルギーワッフル	2,900	(b) Maitake Mushroom Fritto with Prosciutto 黒舞茸と生ハムのフリット	1,900
(b) Horse Carpaccio Romagna Style 馬肉のカルパッチョ ロマニャ風	2,100	Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,600
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	2,400

MAIN

Grilled Fillet Japanese Black Wagyu Beef	黒毛和牛 フィレのグリル 200g	9,800
(b) 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 ボルドレーズソース	3,500
(b) Chicken Fricassee with Parmigiano Risotto	大山鶏のフリカッセ パルミジヤーノリゾット	3,200
Grilled Salmon Mantova sauce	サーモンのグリル マントヴァソース	3,000

PASTA & RICE

DESSERT

(b) Squid Ink Tagliolini Scallop Cream Sauce 帆立のクリームソース イカ墨タリオリーニ	2,300	(b) Pistacio Strawberry Mille-Feuille 苺とピスタチオのミルフィーユ	1,500
Pici Wagyu Beef Ragout Sause 和牛のラグーソース ピチ	2,400	Chai Tea Creme Brulee チャイティーのクリームブリュレ	1,200
(b) Linguine Lobster Tomato Cream Sause オマール海老のトマトクリーム リングイネ	3,800	(b) 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pagetttiーニ	2,100	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	2,500	Parfait Pear and Chocolate 洋梨とチョコレートのパフェ	1,400

(b)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 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

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.ハーパー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

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

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