

DINNER MENU

Dinner | Mon.-Thu. / 5:30 PM — 11:00 PM
Fri.-Sun.&Holiday / 5:00 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 Dekopon Caprese ブッラータチーズとデコポンのカプレーゼ</div> <div>3,000</div> | <div>⑥</div> <div>The Beef Tacos THE ビーフ TACOS</div> <div>1p/ 900</div> |
| <div>Horse Carpaccio 馬肉フィレのカルパッチョ</div> <div>2,300</div> | <div>Focaccia フォカッチャ</div> <div>2p/ 600</div> |
| <div>⑥</div> <div>Yellowtail Carpaccio with Trapanese Sauce 寒鰯のクルード トラパネーゼ</div> <div>2,000</div> | <div>Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ</div> <div>1,600</div> |
| <div>Anpo Persimmon and Assorted Cheese あんぽ柿とチーズの盛り合わせ</div> <div>2,300</div> | <div>⑥</div> <div>Oyster and Rape Blossoms Gratinee 牡蠣と菜の花のグラチネ</div> <div>2,400</div> |
| <div>Spinach and Walnut Salad スピナッチボブサラダ</div> <div>1,800</div> | <div>Lamb Brochettes with Sour Yogurt Sauce ラムのプロシュエット サワーヨーグルトソース</div> <div>1,800</div> |
| <div>Mexican Chopped Salad メキシカンチョップドサラダ</div> <div>1,900</div> | <div>⑥</div> <div>Fried Calamari with Herb Tartar カラマリフリット ハーブタルタル</div> <div>1,900</div> |

MAIN

| | | |
|--|---|--|
| <div>Grilled Wagyu Beef Round</div> <div>⑥</div> <div>Bavette Steak Romesco Sauce</div> <div>Grilled Bone-in Itoshima Pork Loin Gremolata Sauce</div> <div>⑥</div> <div>Daisen Chicken Cutlet Brown Butter Sauce</div> <div>Grilled Salmon Mantova sauce</div> | <div>特選和牛モモのグリル</div> <div>バベットステーキ ロメスコソース</div> <div>骨付き糸島豚のグリル グレモラータ</div> <div>大山鶏のコートレッタ 焦がしバターソース</div> <div>サーモンのグリル マントヴァソース</div> | <div>7,600</div> <div>5,200</div> <div>3,800</div> <div>3,400</div> <div>3,300</div> |
|--|---|--|

PASTA & RICE

| |
|--|
| <div>⑥</div> <div>Linguine Lobster Tomato Cream Sause 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>Pici Wagyu Beef Ragout Sause 和牛のラゲーソース ピチ</div> <div>2,500</div> |
| <div>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</div> <div>2,000</div> |
| <div>Spaghettini Crab and Yellow Chives Arrabbiata 蟹と黄萼のアラビアータ スパゲッティーニ</div> <div>2,100</div> |
| <div>⑥</div> <div>Risotto Japanese Brown Wagyu Parmigiano Reggiano 赤牛のパルミジャーノチーズ リゾット</div> <div>2,300</div> |
| <div>Paella Yuzu Aioli Sauce ずわい蟹のパエリア 柚子アイオリソース</div> <div>2,400</div> |

DESSERT

| | |
|--|---|
| <div>Strawberry Mille-Feuille ストロベリーミルフィーユ</div> <div>⑥</div> <div>Brown Cheese Cream Brulee ブラウンチーズのクレームブリュレ</div> <div>Dekopon Crepe Suzette デコポンのクレープシュゼット</div> <div>Basque Cheesecake バスクチーズケーキ</div> <div>Rich Gateau Chocolat リッチガトーショコラ</div> <div>⑥</div> <div>Parfait Strawberry and Chocolate あまりん 苺とチョコレートのパフェ</div> | <div>1,500</div> <div>1,100</div> <div>1,400</div> <div>1,200</div> <div>1,300</div> <div>1,600</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。
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

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 バヴィヨン ブルゴーニュ ピノノワール | 2,400 | |

CLASE AZUL × THE BALCONY PREMIUM COCKTAIL

| | |
|---------------------------|-------|
| St. Americano | |
| セントアメリカノ | 1,900 |
| | |
| Xocolate Espresso Martini | |
| ショコアトルエスプレッソマティーニ | 1,900 |

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 |
| | |
| 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 |
| | |
| White Jasmine | |
| ホワイトジャスミン | 1,400 |

NON-ALCOHOL

| | |
|------------------------------|-------|
| Grape Juice | |
| ワイン醸造用 葡萄ジュース | 1,300 |
| | |
| Hojicha Tea Sparkling | |
| 寿月堂ほうじ茶スパークリング | 1,200 |
| | |
| Apple Squash | |
| 青森りんごスカッシュ | 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。
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

