

WEEKEND LUNCH MENU

Lunch | 11:00AM - 3:00PM

In this place where various cultures intersect,
you can enjoy special dishes at any time of the day.

A LA CARTE

Burrata Cheese and Dekopon Caprese ブッラータチーズとデコポンのカプレーゼ	3,200
Japanese Horse Fillet Carpaccio 国産馬肉フィレのカルパッチョ	2,500
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 Fior Di Maso チーズの盛り合わせ	2,700

PASTA

Tagliatelle Seasonal Onions and Broad Beans Cream Sauce 新玉葱とそら豆のクリームソース タリアテッレ	2,300
Penne Ricotta Salata Cheese and Eggplant Tomato Sauce リコッタサラータと茄子のトマトソース ペンネ	2,000
Spaghettini Swordfish and Rape Blossoms Lemon Peperoncino カジキと菜の花のアーリオ・オーリオ スパゲティニー	2,100
Chitarra Wagyu Beef Bolognese 特選和牛のボロネーゼ キタッラ	2,500
Big Portion ビックポーション	+500

MAIN

Beef Doria ビーフドリア	2,100
Black Keema Curry ブラックキーマカレー	2,300
Grilled Wagyu Round 和牛モモのステーキフリット	7,800
Grilled Salmon サーモンのグリル	3,300

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

Burrata Cheese and Dekopon Caprese
ブッラータチーズとデコポンのカプレーゼ

PASTA

Tagliatelle | Seasonal Onions and Broad Beans | Cream Sauce
新玉葱とそら豆のクリームソース タリアテッレ

Chitarra | Wagyu Bolognese
特選和牛のボロネーゼ +500

MAIN

Tandoori Chicken Herb Cream Sauce
タンドリーチキン ハーブクリームソース

Sauteed Spanish Mackerel | Green Pepper Sauce
鯖のソテー グリーンペッパーソース

Grilled Wagyu Beef Aitchbone with Potato Fritti
和牛イチボのグリル +2000

DESSERT

Citrus Blancmange
柑橘のブランマンジェ

Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ +500

6th Pancake
6thパンケーキ シングル +600

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

DESSERT

Strawberry Mille-Feuille あまりん苺のミルフィーユ	1,600
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,400
Brown Cheese Creme Brulee ブラウンチーズのクレームブリュレ	1,200
Citrus Blancmange 柑橘のブランマンジェ	1,000
Rich Gateau Chocolat リッチガトーショコラ	1,300
Strawberry Parfait ストロベリーサンデー	1,500
Ice Cream [Chocolate / Strawberry] アイスクリーム [チョコレート / ストロベリー]	800
Sherbet [Lemon / Framboise] シャーベット [レモン / フランボワーズ]	800

6TH PANCAKE

6th Pancake	
6th パンケーキ	Double 2,000
※焼き時間20分以上いただきます	
※Please allow about 20 minutes for preparation.	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。

IG | balconyby6th
WiFi | Balconyby6th
WiFi Pass | Balcony1124



LUNCH MENU

DRINK MENU

WINE	CRAFT BEER	NON-ALCOHOL	COFFEE & TEA (HOT ICE)
SPUMANTE Astoria Casa Spumante / Italy アストリア カーサ スプマンテ 1,500	Uchu Brewing / Yamanashi うちゅうブルーイング 2,000	Hojicha Sparkling 寿月堂ほうじ茶スパークリング 1,200	Coffee (Free Refill) オリジナルブレンドコーヒー (リフィルフリー) 900
CHAMPAGNE Mandois Brut Origin / France マンドワ ブリュット オリジネ 2,000	Fukuoka Craft IPA / Fukuoka 福岡クラフト IPA 1,800	Apple Squash 青森りんごスカッシュ 1,300	Espresso エスプレッソ 900
ORANGE PITTAUER Perfect Day / Austria ピットナウアー パーフェクトデイ 1,700	Double Vision Brewing / New Zealand ダブルビジョンブリューイング 1,900	Citrus Squash シトラススカッシュ 1,200	Cafe Au Lait カフェオレ 1,000
ROSE Domaine d'O Pinot Noir Rose / France ドメーヌ・ドー ピノ ノワール ロゼ 1,600	BEER KIRIN Heartland Draft / Japan キリンハートランド Glass 1,200 Pint 1,500	Grape Juice ワイン醸造用 葡萄ジュース 1,400	Iced Jasmine アイスジャスミンティー 900
WHITE Astoria SUADE Sauvignon Blanc / Italy アストリア ソーヴィニヨンブラン 1,300 1/2Bottle 3,200	Corona Extra / Mexico コロナ・エキストラ 1,000	Cold Pressed Juice Orange コールドプレスオレンジジュース 1,200	Iced Earl Grey アイスアールグレイティー 900
Paul Ginglinger Riesling / France ポール・ジャングランジェ リースリング 1,500 1/2Bottle 4,300	Hoegaarden / Belgium ヒューガルデン 1,200	Mango Juice マンゴージュース 1,000	Iced Rooibos アイスルイボスティール 900
Kendall-Jackson Chardonnay / America ケンダル・ジャクソン シャルドネ 1,800 1/2Bottle 5,000	COCKTAIL 6th Lemon Sour 6thレモンサワー 1,000	Guava Juice グアバジュース 1,000	TEA (HOT ONLY) SMITH TEA No.55 Lord Bergamot アールグレイ 900
RED Borgo Scopeto ROSSO TOSCANA I.G.T / Italy ボルゴ・スコペート ロッソトスカーナ 1,400 1/2Bottle 3,800	Gin & Tonic Kinobi 季の美ジントニック 1,300	Coke コーラ 900	SMITH TEA No.13 Red Nectar ルイボスネクター 900
Francis Coppola DC Cabernet Sauvignon / America フランシス・コッポラ カベルネソーヴィニヨン 1,600 1/2Bottle 4,300	Japanese Highball ジャパニーズハイボール 1,000	Coke ZERO コーラゼロ 900	SMITH TEA No.23 Kandy セイロンディンブラ 1,000
Domaine du Pavillon Pinot Noir / France ドメーヌ・デュ・パヴィヨン ピノノワール 2,400 1/2Bottle 7,000	Homemade Sangria 自家製サングリア 1,200	Sweet Ginger Ale ジンジャーエール 900	SMITH TEA No.67 Meadow カモミール 1,200
		Blood Orange Sparkling ブラッドオレンジ スパークリング 1,200	SMITH TEA No.1912 Rose city Genmaicha 玄米茶 1,000
		Grapefruit Sparkling グレープフルーツ スパークリング 1,200	SMITH TEA No.96 Jasmin Silver Tip ジャスミン 1,000
		Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール 1,500	Fresh Mint フレッシュミント 1,300

Please order one drink per person. A 10% service charge will be included to the price excluding tax. Our restaurant is a Hills Benefit partner. Please present your HB mark at checkout to receive special benefits.
 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。当店はヒルズベネフィットの優待店です。お会計時に、認証マークをご提示いただきますと優待のサービスをご利用いただけます。