

## 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	Regular 1,500 Large 1,800
Lobster Bisque オマール海老のビスク	1,600
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
Spaghettoni   Swordfish and Rape Blossoms   Lemon Peperoncino カジキと菜の花のアーリオ・オーリオ スパゲティオーニ	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

