

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 Mango Caprese ブッラータチーズとマンゴーのカプレーゼ	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
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 Mango Caprese
ブッラータチーズと宮崎マンゴー

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 Fritt
和牛イチボのグリル +2000

DESSERT

Crown Melon Blancmange
クラウンメロンのブランマンジェ

Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ +500

6th Pancake -Single -
6th パンケーキ シングル +600

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

IG | balconyby6th
WiFi | Balconyby6th
WiFi Pass | Balcony1124



DESSERT

Crown Melon Coupe クラウンメロンのクーブ	1,500
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
Pistachio Pudding ピスタチオプリン	1,600
Rich Gateau Chocolat リッチガトーショコラ	1,300
Jersey Milk & Truffle Gelato ジャージーミルクとトリュフのジェラート	1,400
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。