

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のカプレーゼ	3,200
Tuna Carpaccio Trapanese Sauce マグロのカルパッチョ トラパネーゼソース	2,000
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
THE Beef TACOS	
THE TACOS	1P/1,000
Lobster Bisque オマール海老のビスク	1,600

PASTA

Tagliatelle Chicken Ragout Lemon Cream Sauce 鶏ラグーのレモンクリームソース 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 Sardines and Fennel Alio Olio 鱈とウイキョウのアーリオ・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

Lobster Jambalaya オマール海老のジャンバラヤ	2,700
Black Keema Curry ブラックキーマカレー	2,300
Rib Eye Steak リブロースステーキ	3,400
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マンゴのカプレーゼ

PASTA

Tagliatelle | Chicken Ragout | Lemon Cream Sauce
鶏ラグーのレモンクリームソース タリアテッレ

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

MAIN

Tandoori Chicken with Couscous
タンドリーチキンとクスクス

Grilled Salmon
サーモンのグリル

Grilled Wagyu Beef Aitchbone with Potato Fritti
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 with Berry Sauce ピスタチオプリン ベリーソース	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。