

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

Caprese with Burrata Cheese and Shine Muscat ブッラータチーズとシャインマスカット カプレーゼ	3,200
Bonito Carpaccio Trapanese Sauce カツオのカルパッチョ トラパネーゼ	1,900
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

PASTA

Spaghettoni Beltfish Genovese 太刀魚のジェノベーゼ スパゲットーニ	2,100
Penne Scamorza Cheese and Eggplant Arrabbiata スカモルツァチーズと茄子のアラビアータ ペンネ	2,000
Tagliatelle Chicken Ragout Lemon Cream 鶏ラグーとレモンクリームソース タリアテッレ	2,300
Spaghettoni Wagyu Beef Bolognese 特選和牛のボロネーゼ スパゲットーニ	2,500
Big Portion	+600

MAIN

Lobster Jambalaya オマール海老のジャンバラヤ	2,800
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 Swordfish Ravigote Sauce メカジキのグリル ラヴィゴットソース	2,900

Balcony
BY 6TH

SEASONAL COURSE

5,000

Choose One From Pasta, Main and Dessert.
パスタ、メインディッシュ、デザートをお選びください

APPETIZER

Caprese with Burrata Cheese and Shine Muscat
ブッラータチーズとシャインマスカット カプレーゼ

PASTA

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

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

MAIN

Grilled Pork | Salsa Verde
夢の大地豚のグリル サルサヴェルデ

Grilled Swordfish | Ravigote Sauce
メカジキのグリル ラヴィゴットソース

Wagyu Aitchbone Grill
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

DESSERT

Summer Strawberry Napoleon Pie 夏いちごのナポレオンパイ	1,600
Peach and Plum Coupe 桃とプラムのクーブ	1,500
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,300
Merveilleux Chocolat メルベイユ・ショコラ	1,300
Brown Cheese Creme Brulee ブラウンチーズのクレームブリュレ	1,200
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
	Triple 3,000
Caramel Banana Pancake (Weekdays Only) キャラメルバナナパンケーキ (平日限定)	Double 2,500

※焼き時間20分以上いただきます
※Please allow about 20 minutes for preparation.

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

