

WEEKEND LUNCH

お一人様ワンドリンクオーダー制とさせていただきます。
We order one drink per person.

SPARKLING WINE			SANGRIA				
	GLASS	BOTTLE		GLASS	½LITRE		
Mandois Brut Origine マンドワ・ブリュット・シャンパーニュ	1500	11000	Homemade Sangria [White] 自家製サングリア [白]	900	2800		
Supumante アストリア・カーサ・スプマンテ	900	6500	Homemade Sangria [Red] 自家製サングリア [赤]	900	2800		
WHITE WINE			RED WINE				
	GLASS	½LITRE	BOTTLE	GLASS	½LITRE	BOTTLE	
Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン	900	3200	4000	Merlot メルロー	900	3200	4000
Grechetto グレケット	1100	4000	6000	Syrah シラー	1100	4000	6000
Riesling リースリング	1100	4000	6000	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン	1400	5200	8000
Chardonnay シャルドネ	1300	4800	7200	Pinot Noir ピノ・ノワール	1400	5200	8000

ALCOHOL

BEER

Corona コロナ	900
Heineken Extra Cold ハイネケン エクストラコールド	900
Budweiser バドワイザー	900
BLUE MOON ブルームーン	900
Heartland [Draft] ハートランド	900
Non Alcoholic Beer ノンアルコールビール	700

COCKTAILS

Riku Highball 陸ハイボール	900
6th Lemon Sour 6thレモンサワー	900
Gin & Tonic ジントニック	900
Sparkling Cranberry スパークリング クランベリー	900
Plum Bellini 梅のベリーニ	1000

NON-ALCOHOLIC

SOFT DRINKS

Coke コーラ	600
Ginger Ale [Dry or Sweet] ジンジャーエール [辛口 or 甘口]	600
Mango Juice マンゴー	600
Guava Juice グアヴァ	600
Cranberry Juice クランベリー	600
Blood Orange Juice ブラッドオレンジ	600

6TH ORIGINAL

Earl Grey Lemonade アールグレイレモネード	800
"Setouchi" Japanese Citrus Soda 瀬戸内柚子 スカッシュ	800
Virgin Sangria ヴァージン サングリア	800

COFFEE & TEA

COFFEE

Coffee (Hot / Ice) コーヒー	600
Decaf (Hot / Ice) デカフェ	600
Espresso エスプレッソ	600
Cafe Au Lait (Hot / Ice) カフェオレ	650
Choco Latte (Hot / Ice) チョコラテ	650

TEA

Tea [Darjeeling / Earl Grey] (Hot / Ice) 紅茶[ダージリン / アールグレイ]	650
Jasmine (Hot / Ice) ジャスミン	700
Rooibos (Hot Only) ルイボス	700
Oriental Beauty (Hot Only) オリエンタルビューティー	700
Lemongrass Blend (Hot Only) レモングラスブレンド	700
Chamomile (Hot Only) カモミール	700
Fresh Mint (Hot Only) フレッシュミント	700



6th Moet Day

"6"のつく日限定 Moet Chandon グラス¥660

We offer a glass of Moet Chandon for ¥660 on days that end with 6.

WEEKEND LUNCH COURSE

(APPETIZER + MAIN + DRINK) 2900

お好きなメニューを各カテゴリから1品ずつお選びください Your Choice of One Dish of Each Section

APPETIZER

Burrata Cheese Caprese with Colorful Tomatoes / Caesar Salad / Fish Carpaccio

ブラータとカラフルトマトのカプレーゼ / シーザーサラダ / 鮮魚のカルパッチョ

PASTA

*マーク+800より、お好きなパスタを1種お選びいただけます

Your Choice of Pasta from the Bottom Left *Mark +800

MAIN

・Mackerel Poiré with Anchovy Butter Sauce

鯖のポワレ アンチョビバターソース

・Grilled Pork with Balsamic Sauce

もち豚のグリル バルサミソース

・Grilled Wagyu Beef 100g +1000

国産牛のグリル 100g (+1000)

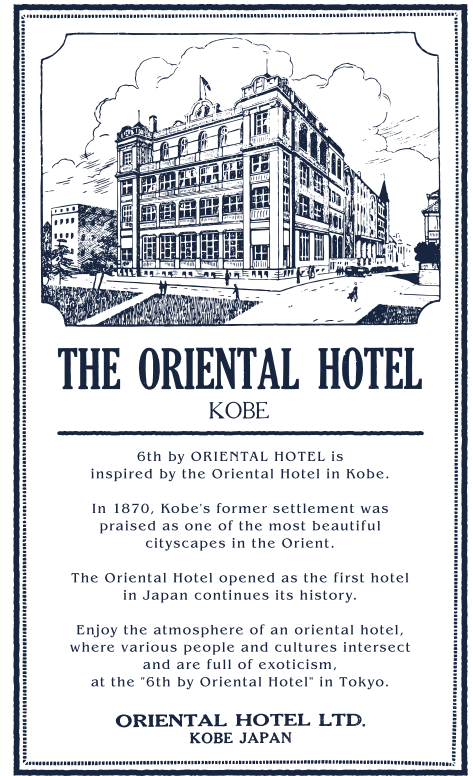
DESSERT

Your Choice of Dessert from A la Carte Menu with Additional Fee

追加料金で右下のアラカルトメニューからお好みのデザートをお楽しみいただけます

DRINK

Tea or Coffee 紅茶 または コーヒー



WEEKEND LUNCH A LA CARTE

Salad

6th Beef Salad 6th ビーフサラダ	1600
Caesar Salad シーザーサラダ	Half 900 / 1600
Cobb Salad コブサラダ	1600
Marinated Spicy Tuna and Avocado 鮪とアボカドのスパイシーマリネ	1900

Pasta

Chicken Ragout and Maitake Cream Sauce Rigatoni * 鶏ラグーと舞茸のクリームソース リガトニ	1600
Burrata Cheese and Pomodoro Spaghettini * ブラータチーズとポモドーロ スパゲッティニ	1400
Aglio Oilio with Sardine and Autumn Eggplant * イワシと秋茄子のアーリオオーリオ	1400
Fettuccine with Sea Urchin Cream Sauce ⚓ 生ウニクリームのフェットチーネ	2100
Big Portion Pasta 各種大盛りに変更可能です	+500

Appetizers

Fish Carpaccio with Olive Tapenade Sauce 鮮魚のカルパッチョ タパナードソース	1700
Burrata Cheese Caprese with Colorful Tomatoes ブラータとカラフルトマトのカプレーゼ	1800
French Onion Soup オニオングラタンスープ	1000
French Fries with Truffle and Cheese フライドポテトトリュフ&チーズ	1100
“WAGYU” Beef Sushi 黒毛和牛炙り寿司 ※国産米を使用しております	1 Piece / 800

Specialty

6th Beef Curry & Rice (w/salad) 6th ビーフカレー ※国産米を使用しております	1800
“BACON TARTAR” Hamburger (w/ French Fries) “BACON TARTAR” ハンバーガー	1800
TOPPING	
Jalapeno ハラペーニョ	+100
BACON TARTAR ベーコンタルタル	+300

Entree

Salmon Fricassee サーモンのフリカッセ	3200
Grilled Wagyu Rib Eye Steak (200g) 国産牛リブローズステーキ	4800

Dessert

White Pudding 白いプリン【数量限定】	800
Tiramisu ティラミス	900
Cassata Siciliana カッサータ・シチリアーナ	900
Golden Pineapple Vachrin Glacé ゴールデンパインのヴァシュラングラッセ	900
“Basque Style” Cheese Cake バスクチーズケーキ【数量限定】	1100
Montblanc Parfait モンブランパフェ	1800
Ice Cream <Vanilla / Chocolate / Pistachio / Mascarpone> アイスクリーム	600

6th Pancake

6th PANCAKE 6th パンケーキ【数量限定】	1500
TOPPING	
Extra Butter エクストラバター	+200
Fresh Whip Cream 生クリーム	+200
Vanilla Ice Cream バニラアイスクリーム	+200
Sliced Banana バナナスライス	+200
Ogura Butter あんバター+生クリーム	+400
+Fresh Whip Cream	
チョコレート+バナナ+バニラアイス+生クリーム	
Chocolate, Banana, Vanilla Ice Cream, fresh Whip Cream	+600
キャラメル+バナナ+バニラアイス+生クリーム	
Caramel Sauce, Banana, Vanilla Ice Cream, fresh Whip Cream	+600



パンケーキはオーダーを頂いてからお作りする為、ご提供にお時間を頂戴します。



If You Have Any Form Of Food Allergy, Please Notify Our Staff. Please Feel Free To Inquire About Detailed Product Information.

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。