

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant & Moon Bar

FARM TO TABLE

Roast Pork with Apples Camembert Dry-cured Ham Salad りんごのロースト カマンベールチーズ 生ハムのサラダ	1,200
Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ	1,200
Miura farm vegetables in maxican style salad 三浦産直野菜のメキシカンサラダ	1,200
Grilled green asparagus, hot spring egg with hollandaise sauce, scented with truffles グリーンアスパラのグリル 温泉卵とオランダーズソース トリュフの香り	1,500
Galantine of Spring Chicken and Foie Gras Berry Sauce Served with a Bitter-sweet Salad 若鶏とフォアグラのパロティーヌ ベリーソース ほろ苦いサラダと	1,500
Duck Confit Root Vegetables and Cassoulet made with four kinds of Beans 鴨のコンフィ 根菜と4種豆のカスレ	2,500
Grilled lamb with bone and chimichurri sauce 骨付き子羊のグリル トマトのチュミチュリソース	2,500
Bouillabaisse made in a stone pot 石鍋で仕上げたブイヤベース	2,200

TAPAS

Los Angeles balcony Special homemade pickles ロサンジェルスバルコニー自家製ピクルス盛り合わせ	500
Spanish Iberico ham chorizo sausage スペイン産イベリコ豚のチョリソー	700
French fries with two sauces フレンチフライドポテト 2種のソース添え	700
Ajillo of shrimp 小海老のあつあつアヒージョ	800
Three-olive assortment 3種類のオリーブ盛り合わせ	800
Chef's recommended six-tapas assortment シェフおすすめ 本日のタパス盛り合わせ6種	1,500

APPETIZER



Today's recommend potage soup 本日のおすすめポタージュ	600
Whole Shrimp, Tomato and Avocado Gratin アボカドとトマト、シュリンプの丸ごとグラタン	1,200
Ahi Poke tuna and avocado アヒポキ マグロ アボカド	1,300
Fresh fish carpaccio, kale, crushed lemon vinaigrette 鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのビネグレット	1,100
Assorted cheese and dried fruit チーズとドライフルーツの盛り合わせ	1,600
Seared Miyagi salmon with spinach みやぎサーモンの炙りとほうれん草	1,050
Pâté of Foie Gras and Shiitake Mushrooms Served with Pickles フォアグラとしいたけのパテ ピクルス添え	1,300

Grain & Maccheroni

Vongole Bianco with Whelk and Plenty of Shellfish Umami 貝の旨みたっぷりつづ貝の入ったボンゴレピアンコ	1,600
Chef Recommended Today's pasta dish シェフおすすめ 本日のパスタ	1,500
Risotto granchio -Indulge in crabs with this risotto- リゾット グランキオ ~蟹づくしのリゾット~	2,000

SEAFOOD



Chef Recommended Today's seafood dish シェフおすすめ 本日の魚料理	1,800
Grilled Silver Salmon with a Bacon, Tomato and Spicy Sriracha Sauce シルバーサーモンのグリル ベーコンとトマト、 シラチャーのスパイシーソース	2,200

MEAT



Chef Recommended Today's meat dish シェフおすすめ 本日の肉料理	2,400
Pork belly lemon confit, sautéed Yamagata mushrooms 豚バラ肉のレモンコンフィ 山形県産きのこのソテー	2,400
Hanging tender steak With barbecue salt ハンキングテンドーステーキ バーベキューソルトを添えて	2,600

Bread charge 500 per person.
テーブルチャージ及びパン代といたしましてお一人様500円を頂戴しております