

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2019.1/21~1/27

Weekly Lunch

Thanks for Farm

1,000

MAIN :Special salad nisowazu
LBL特製 サラダニソワーズ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN :Yuzu pepper, Japanese style pasta
with fragrant mushrooms and chicken
柚子胡椒香るキノコと鶏の和風パスタ

MAIN + **SALAD** + **SOUP**

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : BLT sand of MidGraham
ミッドグラハムのBLTサンド

MAIN + **SALAD** + **PICKLES** + **SOUP**

CAFE

Seafood

1,500

MAIN :Salmon saute spicy marinated vegetables
basil oil source
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜
バジルオイルソース

MAIN + **SALAD** + **SOUP**

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN:Roasted iberian pork ribs
Seasoning and lemon
イベリコ豚カルビのロースト シーズニングとレモン

MAIN + **SALAD** + **SOUP**

BREAD & CAFE

Lunch Course ※10月より事前ご予約制とさせて頂いております。ご了承下さいませ。2,500

APPETIZERS、SEAFOOD or MEATより1品、DESSERTより1品 DRINKはカフェメニューから1品

APPETIZERS

プチオードブル盛り合わせ LBLスタイル

SEAFOOD
or
MEAT

白身魚のグリル 三浦野菜とケツカソース
本日のお勧めお魚料理
ハンキングテンダーステーキ バーベキューソルトを添えて
本日のお勧めお肉料理
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜 バジルオイルソース
イベリコ豚カルビのロースト シーズニングとレモン

DESSERT

NYチーズケーキ
本日のパティシエおすすめデザート
キャラメルナッツのセミフレッド

Option Menu

Dessert

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	1,000	Three kinds of ice Assorted アイス3種盛り合わせ	500
Premium tiramisù 極上ティラミス	600	Caramel Nut semifreddo キャラメルナッツのセミフレッド	800