

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.1/21~1/27

## Weekend Lunch

ランチセットにはお食事前一皿がつきます (ランチコースは除く)

### Thanks for Farm

1,300

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

**MAIN** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Pasta

1,300

**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

1,500

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

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

**CAFE**

### Seafood

1,800

**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

1,800

**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

2,800

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 三浦野菜とケッカソース  
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