

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.2/25~3/3

## Weekend Lunch

ランチセットにはお食事前の一皿がつきます（ランチコースは除く）

### Thanks for Farm

1,300

**MAIN** :Homemade dill marinated salmon salad nisowazu  
自家製ディルサーモンマリネのニース風サラダ

**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** :Raw ham and camembert cheese  
midgrahamsand  
生ハムとカマンベールチーズのミッドグラハムサンド

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

**CAFE**

### Seafood

1,800

**MAIN** :Baked white fish new england clam chowder  
香ばしく焼いた白身魚  
ニューアイングランドクラムチャウダー

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

**BREAD & CAFE**

### Meat

1,800

**MAIN**:Tandoori chicken Roasted potatoes  
Sweet chili sauce  
若鶏のタンドリーチキン  
ジャガイモのローストスイートチリソース

**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。 2,800

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

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  
ハンギ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  
香ばしく焼いた白身魚 ニューアイングランドクラムチャウダー  
若鶏のタンドリーチキン ジャガイモのローストスイートチリソース

DESSERT

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

## 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  
キャラメルナツツのセミフレッド

800