

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

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
香ばしく焼いた白身魚 ニュー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