

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2019.3/4~3/10

Weekly Lunch

Thanks for Farm

1,000

MAIN :Special LBL cobb salad
LBL特製 コブサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN :Chicken and mushroom spice cream spaghetti
若鶏ときのこの
スパイスクリームスパゲッティ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN:Mexican tortilla of Cajun flavor
ケイジャン風味のメキシカントルティーヤ

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 Mochibuta pork fresh tomato and
raspberry vinegar source
もち豚のロースト
フレッシュトマトとラズベリービネガーソース

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。2,500

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 三浦野菜とケッカソース
本日のお勧めお魚料理
ハンキングテンドースステーキ 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
もち豚のロースト フレッシュトマトとラズベリービネガーソース

DESSERT

NYチーズケーキ
本日のパティシエおすすめデザート
グレープフルーツのタルト ライムの香り

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

Grapefruit tart lime scent
グレープフルーツのタルト ライムの香り

800