

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.3/11~3/17

## 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** :Cajun chicken and quinnah's grain salad  
ケイジャンチキンとキヌアのグレインサラダ

**MAIN** + **SOUP**

BREAD & CAFE

### Pasta

1,300

**MAIN** :LBL special Soft-boiled eggs napolitan  
LBL特製 温玉ナポリタン

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

BREAD & CAFE

### Sandwich

1,500

**MAIN** :Rye bread's Salmon Eggs Benedict  
ライ麦ブレッドのサーモンエッグベネディクト

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

CAFE

### Seafood

1,800

**MAIN** :Grilled swordfish marinated with Crazy Salt  
garlic mashed potato  
メカジキのクレイジーソルトグリル  
ガーリックマッシュポテト

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

BREAD & CAFE

### Meat

1,800

**MAIN** :Basque-style spicy ground beef with saffron rice  
スパイシー牛ミンチのバスク風 サフランライス

**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  
メカジキのクレイジーソルトグリル ガーリックマッシュポテト  
スパイシー牛ミンチのバスク風 サフランライス

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