

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.3/18~3/24

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

1,000

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

**MAIN** + **SOUP**

BREAD & CAFE

### Pasta

1,000

**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

1,200

**MAIN** : Chicken and potato salad of tortilla wasabi  
flavor Asian  
チキンとポテトサラダのトルティーヤ わさび風味  
アジアンテイスト

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

CAFE

### Seafood

1,500

**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

1,500

**MAIN**:Roasted iberian pork ribs  
onions ethnic source  
イベリコ豚カルビのロースト  
長ネギのエスニックソース

**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  
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  
イベリコ豚カルビのロースト 長ネギのエスニックソース

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