

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.3/18~3/24

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

**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** :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

1,800

**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**: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

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  
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