

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2019.3/25~3/31

Weekly Lunch

Thanks for Farm

1,000

MAIN :German-made ham and miura vegetable salad
ドイツ産生ハムと三浦野菜のサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN :Amatriciana with bacon and onion
ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN :BBQ chicken graham sand syracher sauce
BBQチキンのグラハムサンド
シラチャーソース

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

CAFE

Seafood

1,500

MAIN :Crustacean stew of swordfish and shrimp
with saffron rice
メカジキと小海老の甲殻類シチュー
サフランライスと

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

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN:Roasted chicken and mozzarella cheese
balsamico sauce
若鶏とモッツアレラのロースト
バルサミココース

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
メカジキと小海老の甲殻類シチュー サフランライスと
若鶏とモッツアレラのロースト バルサミココース

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