

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

FARM TO TABLE

Searched Miyagi salmon with spinach みやぎサーモンの炙りとほうれん草	1,050
Fresh fish carpaccio, kale, crushed lemon vinaigrette 鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのビネグレット	1,100
Miura farm vegetables in maxican style salad 三浦産直野菜のメキシカンサラダ	1,100
Cajun chicken and quinoa grain salad ケイジャンチキンとキヌアのグレインサラダ	1,200
Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ	1,200
Foie gras and shiitake mushroom pâté with pickles フォアグラとしいたけのパテ ピクルス添え	1,300
Assorted cheese and dried fruit チーズとドライフルーツの盛り合わせ	1,600



TAPAS

Los Angeles balcony Special homemade pickles ロサンジェルス バルコニー自家製ピクルス盛り合わせ	500
Spanish Iberico ham chorizo sausage スペイン産イベリコ豚のチョリソー	700
French fries with two sauces フレンチフライドポテト 2種のソース添え	700
Ajillo of shrimp 小海老のあつあつアヒージョ	800
Three-olive assortment 3種類のオリーブ盛り合わせ	800
Chef's recommended six-tapas assortment シェフおすすめ 本日のタパス盛り合わせ6種	1,500

FROM THE GRILL

Chef Recommended Today's meat dish シェフおすすめ 本日の肉料理	Please inquire the staff
Chef Recommended Today's seafood dish シェフおすすめ 本日の魚料理	Please inquire the staff
US flank steak 150g US産 フランクステーキ 150g	2,400
US hanging tender (Outside Skirt) 150g US産 ハンギングテンダー (ハラミ) 150g	2,800
US Chuck flap (zabuton) 150g US産 チャックフラップ (ザブトン) 150g	2,800
US Black Angus top blade 150g US産 ブラックアングス ミスジ 150g	2,600
Locally caught red sea bream 120g 近海真鯛 120g	1,900
swordfish 120g メカジキ 120g	1,900
kinmedai sea bream 120g 金目鯛 120g	2,300
Canadian lobster Sauce américaine カナダ産オマール海老 アメリケーヌソース	3,000

SAUCE

お好きなソースをお選びください
Please choose your favorite source

Red wine sauce 赤ワインソース
Barbecue sauce バーベキューソース
Japonais sauce ジャポネソース
Reforu sauce レフォールソース
Herb butter sauce 香草バターソース
Tomato salsa pico de gallo トマトサルサ ピコデ・ガヨ

Grain & Maccheroni

Vongole Bianco with Whelk and Plenty of Shellfish Umami 貝の旨みたっぷりつぶ貝の入ったボンゴレビアッコ	1,600
Chef Recommended Today's pasta dish シェフおすすめ 本日のパスタ	1,500
Risotto granchio -Indulge in crabs with this risotto- リゾット グランキオ ~蟹づくしのリゾット~	2,000



DESSERTS

Premium tiramisù 極上ティラミス	600
Caramel banana & chou chocolat キャラメルバナナとシューショコラ	900
Fresh lemon pina colada, Verrine style 爽やかなレモンのピニャコラーダ ヴェリーヌスタイル	1,000
Strawberry mille feuille pate filo イチゴのミルフィーユ パートフィロで	1,000
Today's patissier special dessert 本日のパティシエ特製デザート	1,000

Bread charge 500 per person.
テーブルチャージ及びパン代といたしましてお一人様500円を頂戴しております