

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.5/6~5/12

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

1,000

**MAIN** :Duck pastrami and orange salad  
with Balsamic vinegar  
鴨パストラミとオレンジのサラダ  
バルサミコのアクセント

**MAIN** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Pasta

1,000

**MAIN** :Chicken and mushroom spice cream spaghetti  
若鶏ときのこの  
スパイスクリームスパゲッティ

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

**BREAD & CAFE**

### Sandwich

1,200

**MAIN** :Iberian pork ribs BBQ tortilla  
イベリコ豚カルビのBBQトルティーヤ

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

**CAFE**

### Seafood

1,500

**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

1,500

**MAIN**:Roasted chicken yuzu pepper cream sauce  
若鶏のロースト 柚子胡椒のクリームソース

**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  
若鶏のロースト 柚子胡椒のクリームソース

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 ~カダイフ仕立て~

## 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 ~Kadaifu tailoring ~  
グレープフルーツのタルト ~カダイフ仕立て~

800