

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2019.5/20~5/26

Weekly Lunch

Thanks for Farm

1,000

MAIN : Swordfish and tomatoes, nuts chopped salad
メカジキマグロとトマト、ナッツのチョップドサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Eggplant and bacon
tomato cream pasta
ナスとベーコンのトマトクリームパスタ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : Honey yellow mustard chicken and
Berbecue onion Sandwich
ハニーイエローマスタードチキンと
バーベキューオニオンサンドイッチ

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

CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Salmon saute spicy marinated vegetables
basil oil source
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜
バジルオイルソース

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

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN: Tandoori chicken Roasted potatoes
Sweet chili sauce
若鶏のタンドリーチキン
ジャガイモのロースト スイートチリソース

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 三浦野菜とケツカソース
本日のお勧めお魚料理
ハンキングテンドースターキ バーベキューソルトを添えて
本日のお勧めお肉料理
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜 バジルオイルソース
若鶏のタンドリーチキン ジャガイモのロースト スイートチリソース

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 ~カザイフ仕立て~

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