

Los Angeles
balcony
Terrace Restaurant
& Moon Bar

2019.6/24~6/30

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 :Puttanesca of scallop fresh tomato tailoring
ホタテのブッタネスカ フレッシュトマト仕立て

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN:Mexican tortilla of Cajun flavor
ケイジャン風味のメキシカントルティーヤ

MAIN

+

SALAD

+

PICKLES

+

SOUP

CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Red rock fish's poiret new england clam chowder
赤魚のボフレ ニューイングランドクラムチャウダー

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN:Roasted iberian pork ribs
Seasoning and lemon
イベリコ豚のロースト シーズニングとレモン

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
赤魚のボフレ ニューイングランドクラムチャウダー
イベリコ豚のロースト シーズニングとレモン

DESSERT

N Y 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