

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.7/29~8/4

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

1,000

**MAIN** :Special salad nisowazu  
LBL特製 サラダニソワーズ

**MAIN** + **SOUP**

BREAD & CAFE

### Pasta

1,000

**MAIN** :Japanese style pasta with  
yuzu pepper fragrant mushrooms and chicken  
柚子胡椒香るキノコと若鶏の和風パスタ

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

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

BREAD & CAFE

### Meat

1,500

**MAIN**:Roast pork marinated with coffee  
Inca potato saute  
コーヒーでマリネしたローストポーク  
インカポテトソテー

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

BREAD & CAFE

### Lunch Course ※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  
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  
コーヒーでマリネしたローストポーク インカポテトソテー

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