

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2019.9/16~9/22

Weekly Lunch

Thanks for Farm

1,000

MAIN :German-made ham and miura vegetable salad
ドイツ産ハムと三浦野菜のサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN :Sword fish and fresh tomato oil spaghetti
カジキマグロとフレッシュトマトのオイルスパゲッティ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN :Jerk chicken tomato and cheese tortilla
ジャークチキンとトマト チーズのトルティーヤ

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

CAFE

Seafood

1,500

MAIN :Swordfish poiret walnut caper sauce
カジキマグロのポワレ クルミケッパーソース

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 ※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
カジキマグロのポワレ クルミケッパーソース
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

レアチーズケーキ ベリーソース
本日のパティシエおすすめデザート
カダイフで仕上げたグレープフルーツのタルト

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 finished in Kadaifu カダイフで仕上げたグレープフルーツのタルト	800