

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.11/4~11/10

## 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** :LBL special Soft-boiled eggs napolitan  
LBL特製 温玉ナポリタン

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

BREAD & CAFE

**Sandwich** 1,200

**MAIN** :Rye bread's Salmon Eggs Benedict  
ライ麦ブレッドのサーモンエッグベネディクト

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

CAFE

**Seafood** 1,500

**MAIN** :Red rock fish's poiret mushroom cream sauce  
赤魚のポワレ きのごクリームソース

**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 三浦野菜とケッカソース  
本日のお勧めお魚料理  
US産チャックフラップ バーベキューソルトを添えて  
本日のお勧めお肉料理  
赤魚のポワレ きのごクリームソース  
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スイートポテトのタルト

## 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	Sweet potato tart finished in Kadaifu カダイフで仕上げたスイートポテトのタルト	800