

Los Angeles
balcony
Terrace Restaurant
& Moon Bar

2019.11/11~11/17

Weekly Lunch

Thanks for Farm

1,000

MAIN :Cajun chicken and quinnah's grain salad
ケイジャンチキンとキヌアのグレインサラダ

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 :Jerk chicken tomato and cheese tortila
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 :Salmon and cloms light stew salsaverde
サーモンとアサリ 軽い煮込み サルサヴェルデ

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,500

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

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
サーモンとアサリ 軽い煮込み サルサヴェルデ
イベリコ豚カルビのロースト シーズニングとレモン

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