

Los Angeles  
balcony  
Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.11/11~11/17

## Weekend Lunch

ランチセットにはお食事前の一皿がつきます（ランチコースは除く）

### Thanks for Farm

1,300

**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

1,300

**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

1,500

**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

1,800

**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

1,800

**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

2,800

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  
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