

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.11/18~11/24

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

1,000

**MAIN** :Duck pastrami and orange salad  
with Balsamic vinegar  
鴨パストラミとオレンジのサラダ  
バルサミコのアクセント

**MAIN** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Pasta

1,000

**MAIN** :Amatriciana with bacon and onion  
ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ

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

**BREAD & CAFE**

### Sandwich

1,200

**MAIN** :Rye bread's french toast with grilled bacon  
ライ麦ブレッドのフレンチトースト  
グリルベーコンを添えて

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

**CAFE**

### Seafood

1,500

**MAIN** :Peruvian style coconut stew "moqueca"  
ペルー風ココナツシチュー ムケッカ

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

**BREAD & CAFE**

### Meat

1,500

**MAIN**:Beef frank steak  
french fries and Miura vegetables  
garlic sauce  
牛フランクステーキ  
フライドポテトと三浦野菜 ガーリックソース

**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  
ペルー風ココナツシチュー ムケッカ  
牛フランクステーキ フライドポテトと三浦野菜 ガーリックソース

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