

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