

Los Angeles
balcony
Terrace Restaurant
& Moon Bar

2019.11/25~12/1

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 :German-made ham and miura vegetable salad
ドイツ産生ハムと三浦野菜のサラダ

MAIN

+

SOUP

BREAD & CAFE

Pasta

1,300

MAIN :Shirasu and dried tomato pasta with boiled egg
シラスとドライトマトのパスタ 温玉添え

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Sandwich

1,500

MAIN :Iberian pork ribs BBQ tortilla
イベリコ豚カルビのBBQトルティーヤ

MAIN

+

SALAD

+

PICKLES

+

SOUP

CAFE

Seafood

1,800

MAIN :Salmon saute spicy marinated vegetables
basil source
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜
バジルソース

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,800

MAIN:Roast pork marinated with salt malted rice
Sauce Japonne
塩こうじでマリネしたローストポーク
ソースジャポネ

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
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜 バジルソース
塩こうじでマリネしたローストポーク ソースジャポネ

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