

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

FARM TO TABLE

Seared Miyagi salmon with spinach みやぎサーモンの炙りとほうれん草	1,100
Fresh fish carpaccio, kale, crushed lemon vinaigrette 鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのビネグレット	1,150
Homemade salmon marinade salade niçoise 自家製サーモンマリネのサラダニソワーズ	1,200
Miura farm vegetables in maxican style salad 三浦産直野菜のメキシカンサラダ	1,100
Cajun chicken and quinoa grain salad ケイジャンチキンとキヌアのグレインサラダ	1,300
Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ	1,250
Foie gras and shiitake mushroom pâté with pickles フォアグラとしいたけのパテ ピクルス添え	1,300
Assorted cheese and dried fruit チーズとドライフルーツの盛り合わせ	1,600



TAPAS

Los Angeles balcony Special homemade pickles ロサンゼルスバルコニー自家製ピクルス盛り合わせ	500
Spanish Iberico ham chorizo sausage スペイン産イベリコ豚のチョリソー	750
French fries with two sauces フレンチフライドポテト 2種のソース添え	750
Vegimeat sauce and mozzarella enchilada lasagna ヴィーガン「エンチラーダ」 ベジタブルチリコンカルネ トマト アボカド	850
Three-olive assortment 3種類のオリーブ盛り合わせ	900
Chef's recommended six-tapas assortment シェフおすすめ 本日のタパス盛り合わせ6種	1,500

FROM THE GRILL

全てのメニューに産地直送野菜が付きます

Chef Recommended Today's meat dish シェフおすすめ 本日の肉料理	Please inquire the staff
Chef Recommended Today's seafood dish シェフおすすめ 本日の魚料理	Please inquire the staff
Thick-cut Sangen Pork Roast 200g 三元豚コース 厚切り 200g	2,200
US flank steak 150g US産 フランクステーキ 150g	2,400
Japanese Beef Rump 100g 国産牛ランプ 100g	2,800
Locally caught red sea bream 120g 近海真鯛 120g	1,900
swordfish 120g メカジキ 120g	1,900
Atlantic salmon 120g アトランティックサーモン 120g	1,800
kinmedai sea bream 120g 金目鯛 120g	2,300

SAUCE

お好きなソースをお選びください
Please choose your favorite source

Bordelaise sauce ボルドレーズソース
Vigarade Sauce (Citrus Sauce) ヴィガラードソース (柑橘系ソース)
Japonais sauce ジャポネソース
Reforu sauce レフォルソース
Herb butter sauce 香草バターソース
Cassis mustard sauce カシスマスタードソース

Grain & Maccheroni

Vongole Bianco with Whelk and Plenty of Shellfish Umami 貝の旨みたっぷりつぶ貝の入ったボンゴレビアンコ	1,650
Chef Recommended Today's pasta dish シェフおすすめ 本日のパスタ	1,500
Risotto granchio -Indulge in crabs with this risotto- リゾット グランキオ ~蟹づくしのリゾット~	2,000



DESSERTS

Premium tiramisù 極上ティラミス	650
Fluffy Earl Grey terrine アールグレイのふんわりテリーヌ	950
Ruby chocolate terrine ルビーショコラテリーヌ	1,000
Strawberry mille feuille pate filo イチゴのミルフィーユ パートフィロで	950
Today's patissier special dessert 本日のパティシエ特製デザート	1,000

Bread charge 500 per person.
テーブルチャージ及びパン代といたしましてお一人様500円を頂戴しております