

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2019.1/6~1/12

Weekly Lunch

Thanks for Farm

1,000

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

1,000

MAIN :Smoked salmon and spinach yellow cream spaghetti
スモークサーモンとほうれん草のイエロークリームスパゲティ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : Rye bread's BLT open sandwich
ライ麦ブレッドのBLTオープンサンド

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

CAFE

Seafood

1,500

MAIN :Red fish poiret basil soup
赤魚のポワレ バジルのスープ仕立て

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

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN:Roast pork marinated with salt malted rice
Sauce Japone
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 ※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
赤魚のポワレ バジルのスープ仕立て
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