

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.1/6~1/12

## Weekend Lunch

ランチセットにはお食事前一皿がつきます (ランチコースは除く)

### Thanks for Farm

1,300

**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

1,300

**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

1,500

**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

1,800

**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

1,800

**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

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