

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.1/13~1/19

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

1,000

**MAIN** : LBL special salad nisowazu  
LBL特製 サラダニソワーズ

**MAIN** + **SOUP**

BREAD & CAFE

### Pasta

1,000

**MAIN** : LBL special Soft-boiled eggs napolitan  
LBL特製 温玉ナポリタン

**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** : Swordfish saute fresh tomato salsa picodegallo  
メカジキのソテー フレッシュトマトサルサ ピコデガヨ

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

BREAD & CAFE

### Meat

1,500

**MAIN** : Chicken roast marinated with  
mate tea leaves and herbs  
Pico de gallo salsa  
マテ茶とハーブでマリネした若鶏のロースト  
ピコデガヨサルサ

**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  
メカジキのソテー フレッシュトマトサルサ ピコデガヨ  
マテ茶とハーブでマリネしたチキンソテー ピコデガヨサルサ

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