

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.1/20~1/26

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

1,000

MAIN : Special LBL cobb salad  
LBL特製 コブサラダ

MAIN + SOUP

BREAD & CAFE

### Pasta

1,000

MAIN : Japanese style pasta with  
yuzu pepper fragrant mushrooms and chicken  
柚子胡椒香るキノコと若鶏の和風パスタ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

### Sandwich

1,200

MAIN : Mexican tortilla Traecular and potatosalad  
小柱とポテトサラダのメキシカントルティーヤ

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP

CAFE

### Seafood

1,500

MAIN : Salmon poiret walnut caper source  
サーモンのポワレ クルミケッパーソース

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

### Meat

1,500

MAIN: Roasted iberian pork ribs  
onions ethnic source  
イベリコカルビのロースト  
長ネギのエスニックソース

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  
サーモンのポワレ クルミケッパーソース  
イベリコカルビのロースト 長ネギのエスニックソース

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