

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2020.3/30~4/5

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

MAIN + SOUP

BREAD & CAFE

Pasta

1,300

MAIN :Eggplant and ricotta cheese arabianta
茄子とリッコタチーズのアラビアンタ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Sandwich

1,500

MAIN :Low temperature roast domestic chicken and avocado
wasabi source tortilla
国産鶏胸肉の低温ローストとアボカド
わさびソーストルティーヤ

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP

CAFE

Seafood

1,800

MAIN :Crustacean stew of swordfish and shrimp
with saffron rice
メカジキと小海老の甲殻類シチュー
サフランライス

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,800

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

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



プチオードブル盛り合わせ LBLスタイル



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
メカジキと小海老の甲殻類シチュー サフランライスと
イベリコカルビのロースト 長ネギのエスニックソース



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
苺づくしのセミフレッド

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

Strawberry semifreddo
苺づくしのセミフレッド

800