

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2020.4/20~4/26

## Weekly Lunch

※土日祝日は+300円のご案内でございます

### Thanks for Farm

1,000

**MAIN** :Guacamole and jerk marinated chicken salad  
グアカモレ、ジャークマリネチキンのサラダ

**MAIN** + **SOUP**

BREAD & CAFE

### Pasta

1,000

**MAIN** :Shirasu and dried tomato pasta with boiled egg  
シラスとドライトマトのパスタ 温玉添え

**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**:Grilled white fish mushroom cream sauce  
白身魚のグリル キノコクリームソース

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

BREAD & CAFE

### Meat

1,500

**MAIN**:Roasted mochibuta Basque style piperard sauce  
もち豚のロースト バスク風ピペラードソース

**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 三浦野菜とケツカソース  
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  
白身魚のグリル キノコクリームソース  
もち豚のロースト バスク風ピペラードソース

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  
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