

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