

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2020.4/20~4/26

Weekend Lunch

ランチセットにはお食事前の一皿がつきます (ランチコースは除く)

Thanks for Farm

1,300

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

1,300

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

1,500

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

1,800

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

1,800

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

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

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
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