

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2020.6/22~6/28

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 :Special LBL cobb salad
LBL特製 コブサラダ

MAIN + SOUP

BREAD & CAFE

Pasta

1,300

MAIN :Puttanesca of scallop fresh tomato tailoring
ホタテのプッタネスカ フレッシュトマト仕立て

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Sandwich

1,500

MAIN :Rye bread's Salmon Eggs Benedict
ライ麦ブレッドのサーモンエッグベネディクト

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP

CAFE

Seafood

1,800

MAIN:White fish poiret basil soup style
白身魚のポワレ バジルのスープ仕立て

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,800

MAIN:Roast pork marinated with salt malted rice
Souce Japone
塩こうじでマリネしたローストポーク
ソースジャポネ

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
白身魚のポワレ バジルのスープ仕立て
塩こうじでマリネしたローストポーク ソースジャポネ

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
クリームたっぷりシューアイス~トロピカルフルーツとともに~

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

Ice cream puff with tropical fruits
クリームたっぷりシューアイス
~トロピカルフルーツとともに~

800