

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2020.6/29~7/5

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm 1,000

**MAIN** : German-made ham and miura vegetable salad  
ドイツ産生ハムと三浦野菜のサラダ

**MAIN** + **SOUP**

BREAD & CAFE

### Pasta 1,000

**MAIN** : Eggplant and bacon  
tomato cream pasta  
ナスとベーコンのトマトクリームパスタ

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

BREAD & CAFE

### Sandwich 1,200

**MAIN** : Tortilla of Chicken and potato salad wasabi flavor  
チキンとポテトサラダのトルティーヤ わさび風味

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

CAFE

### Seafood 1,500

**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  
サフランライス添え

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

BREAD & CAFE

### Meat 1,500

**MAIN** : Roasted chicken yuzu pepper cream sauce  
国産鶏のロースト 柚子胡椒クリームソース

**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  
メカジキと小海老の甲殻類シチュー サフランライス添え  
国産鶏のロースト 柚子胡椒クリームソース

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  
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