

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2020.7/13~7/19

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

1,000

**MAIN** :Swordfish and tomatoes, nuts chopped salad  
カジキマグロとトマト、ナッツのチョップドサラダ

**MAIN** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Pasta

1,000

**MAIN** :White fish and fresh tomato oil spaghetti  
白身魚とフレッシュトマトのオイルスパゲッティ

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

**BREAD & CAFE**

### Sandwich

1,200

**MAIN** :Iberian pork ribs BBQ tortilla  
イベリコ豚カルビのBBQトルティーヤ

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

**CAFE**

### Seafood

1,500

**MAIN** :Swordfish spicy grill white balsamic sauce  
メカジキのスパイシーグリル  
ホワイトバルサミソース

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

**BREAD & CAFE**

### Meat

1,500

**MAIN**:Tandoori chicken Roasted potatoes  
Sweet chili sauce  
若鶏のタンドリーチキン  
ジャガイモのロースト スイートチリソース

**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  
メカジキのスパイシーグリル ホワイトバルサミソース  
若鶏のタンドリーチキン ジャガイモのロースト スイートチリソース

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