

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2020.7/27~8/2

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 :LBL special salad nisowazu
LBL特製 サラダニソワーズ

MAIN

+

SOUP

BREAD & CAFE

Pasta

1,300

MAIN :Caribbean spice bacon and lemon carbonara
カリビアンスパイスベーコンとレモンのカルボナーラ

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Sandwich

1,500

MAIN :Rye bread's french toast
ライ麦ブレッドのフレンチトースト

MAIN

+

SALAD

+

PICKLES

+

SOUP

CAFE

Seafood

1,800

MAIN :White fish and cloms light stew salsaverde
白身魚とアサリの軽い煮込み サルサヴェルデ

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
白身魚とアサリの軽い煮込み サルサヴェルデ
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