

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2020.9/28~10/4

Weekly Lunch

Thanks for Farm

1,000

MAIN :Cajun chicken and quinnah's grain salad
ケイジャンチキンとキヌアのグレインサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN :Caribbean spice and lemon carbonara
カリビアンスパイスとレモンのカルボナーラ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

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

1,500

MAIN:White fish poiret aonori seaweed cream sauce
白身魚のポワレ 青海苔クリームソース

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

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN: Mochi pork grill marinated in herbs salt salsa verde
ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル サルサベルデ

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
白身魚のポワレ 青海苔クリームソース
ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル サルサベルデ

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