

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2020.9/28~10/4

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 :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

1,300

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

1,500

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 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

1,800

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

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 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