

Los Angeles
balcony
Terrace Restaurant
& Moon Bar
2020.10/5~10/11

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 : Duck pastrami, orange potato salad
with Balsamic vinegar
鴨パストラミとオレンジ、インカの目覚めのサラダ
バルサミコのアクセント

MAIN

+

SOUP

BREAD & CAFE

Pasta

1,300

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

1,500

MAIN : Pepper fragrant Teriyaki chicken burger
山椒香るテリヤキチキンバーガー

MAIN

+

SALAD

+

PICKLES

+

SOUP

CAFE

Seafood

1,800

MAIN : Grilled Swordfish with roast turnip
メカジキのグリル カブのロースト添え

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,800

MAIN: Chicken roast marinated with remon
Fresh tomato sauce
塩レモンでマリネした若鶏のロースト
フレッシュトマトソース

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 三浦野菜とケツカソース
本日のお勧めお魚料理
メカジキのグリル カブのロースト添え
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
塩レモンでマリネした若鶏のロースト フレッシュトマトソース

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
～トロピカフルーツとともに～

800