

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant
& Moon Bar

2020.10/12~10/18

Weekly Lunch

Thanks for Farm

1,000

MAIN :Honey yellow mustard chicken caesar salad
ハニーイエローマスタードチキンの
シーザーサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN :Smoked salmon and spinach yellow cream spaghetti
スモークサーモンとスピナッチのイエロークリームスパゲティ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN :Rye bread's french toast with grilled bacon
ライ麦ブレッドのフレンチトースト
グリルベーコン添え

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

CAFE

Seafood

1,500

MAIN:Poire white fish mushroom cream sauce
白身魚のポワレ キノコクリームソース

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

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN:beef frank steak with miura vegetables
garlic sauce
牛フランクステーキ 三浦野菜添え ガーリックソース

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
白身魚のポワレ キノコクリームソース
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
牛フランクステーキ 三浦野菜添え ガーリックソース

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