

Los Angeles
balcony
Terrace Restaurant
& Moon Bar
2020.10/19~10/25

Weekly Lunch

Thanks for Farm

1,000

MAIN :Special LBL cobb salad
LBL特製 コブサラダ

MAIN + SOUP

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN :Shirasu and dried tomato Spaggetti with boiled egg
シラスとドライトマトのスパゲティー 温玉添え

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN :Spicy chicken Burger salsa cebolla
スパイシーチキンバーガー サルサセボラ

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP

CAFE

Seafood

1,500

MAIN :Caribbean spiced salmon and spinach
hollandade sauce with Ahi
カリビアンスパイスで焼いたサーモンとスピナッチ
アヒ香るオランダーズソース

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN:Grilled mocha pork Balsamic mushroom sauce
もち豚のグリル バルサミコきのごソース

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
カリビアンスパイスで焼いたサーモンとスピナッチ アヒ香るオランダーズソース
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
もち豚のグリル バルサミコきのごソース

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