

Los Angeles
balcony
Terrace Restaurant
& Moon Bar

2020.10/26～11/1

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 :Smoked salmon and ricotta cheese
miura vegetable salad
スモークサーモンとリコッタチーズ
三浦野菜のサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,300

MAIN :Spicy chikin Cacciatore spaghetti
スパイシーチキンのカチャトーラ スパゲティ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,500

MAIN :Fish bueger remard sauce
フィッシュバーガー レムラードソース

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

CAFE

Seafood

1,800

MAIN:Grilled swordfish Grilled tomato
Lime fragrant white wine sauce
メカジキのグリル 焼きトマト
ライム香る白ワインソース

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

BREAD & CAFE

Meat

1,800

MAIN:Oven-grilled chicken thigh
onions, paprika, tomato ragout
～Chillindron～
若鶏もも肉のオープン焼き
玉葱、パプリカ、トマトのラグー
～チリンドロン～

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
メカジキのグリル 焼きトマト ライム香る白ワインソース
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
若鶏もも肉のオープン焼き 玉葱、パプリカ、トマトのラグー ～チリンドロン～

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