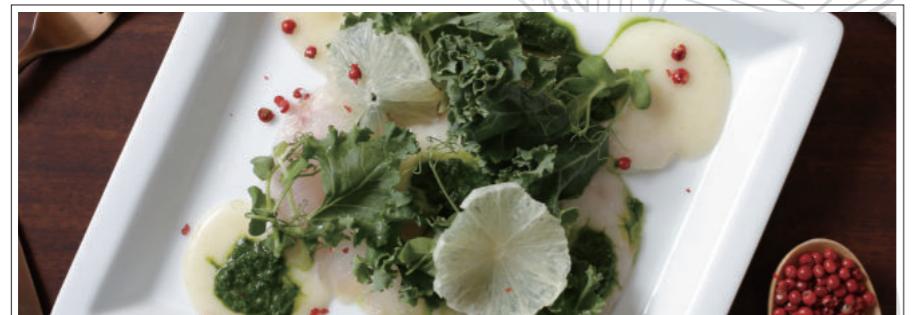


Los Angeles
balcony
Terrace Restaurant
& Moon Bar

FARM TO TABLE

Seared Miyagi salmon with spinach みやぎサーモンの炙りとほうれん草	1,100
Fresh fish carpaccio, kale, crushed lemon vinaigrette 鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのビネグレット	1,150
Homemade salmon marinade salade niçoise 自家製サーモンマリネのサラダニソワーズ	1,200
Miura farm vegetables in mexican style salad 三浦産直野菜のメキシカンサラダ	1,100
Grilled Hokkaido octopus with fresh tomato sauce and wasabi oil 北海道産水タコのグリル フレッシュトマトソース 山葵オイル	1,300
Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ	1,250
Foie gras and shiitake mushroom pâté with pickles フォアグラとしいたけのパテ ピクルス添え	1,300
Assorted cheese and dried fruit チーズとドライフルーツの盛り合わせ	1,600



TAPAS

Los Angeles balcony Special homemade pickles ロサンゼルスバルコニー自家製ピクルス盛り合わせ	500
Spanish Iberico ham chorizo sausage スペイン産イベリコ豚のチョリソー	750
French fries with two sauces フレンチフライドポテト 2種のソース添え	750
Vegimeat sauce and mozzarella enchilada lasagna ヴィーガン「エンチラーダ」 ベジタブルチリコンカルネ トマト アボカド	850
Three-olive assortment 3種類のオリーブ盛り合わせ	900
Chef's recommended six-tapas assortment シェフおすすめ 本日のタパス盛り合わせ6種	1,500

FROM THE GRILL

全てのメニューに産地直送野菜がつきます

Chef Recommended Today's meat dish シェフおすすめ 本日のお肉料理	Please inquire the staff
Chef Recommended Today's seafood dish シェフおすすめ 本日のお魚料理	Please inquire the staff
Chestnut-Fed Pork Shoulder Roast from Galicia, Spain 180g スペイン産ガリシア栗豚肩ロース 180g	2,300
US Black Angus beef sirloin 150g US産ブラックアンガス牛サーロイン 150g	2,600
Fried chicken thigh 若鶏モモ肉のザクザクフライ	1,900
Japanese Beef Rump 100g 国産牛ランプ 100g	2,800
swordfish 120g メカジキ 120g	1,900
Jumbo head-on sea tiger prawns, 2 pieces ジャンボ有頭シータイガー 2尾	2,300
kinmedai sea bream 120g 金目鯛 120g	2,300
Skewered grilled scallops, 4 pieces ホタテのプロシェット 4個	2,200

Grain & Maccheroni

Vongole Bianco with Whelk and Plenty of Shellfish Umami
貝の旨みたっぷりつぶ貝の入ったボンゴレビアンコ 1,650

Chef Recommended Today's pasta dish
シェフおすすめ 本日のパスタ 1,500

Rare-grain millet risotto with Hokkaido Hanasaki crab,
served with wasabi-infused tobiko
北海道産花咲蟹の稀少穀米リゾット 山葵香るとびっ子添え 1,350



DESSERTS

Premium tiramisù 極上ティラミス	650
Three kinds of rich cheese cake 3種の濃厚チーズケーキ	900
Ruby chocolate terrine ルビーショコラテリーヌ	1,000
Dark chocolate millefeuille ミルフィーユ・ショコラノワール	1,000
Today's patissier special dessert 本日のパティシエ特製デザート	1,000

Bread charge 500 per person.
テーブルチャージ及びパン代をいたしましてお一人様500円を頂戴しております