

WEEKLY LUNCH

2025.12.22-12.26

Follow US!
@losangelesbalcony



限定 20食

THANKS FOR FARM 1,400 サラダ大盛+200 yen

Prosciutto, soft-boiled egg, and Miura vegetable salad 生ハムと温泉卵、三浦野菜のサラダ



PASTA A 1,500 パスタ大盛+200 yen

Smoked salmon and spinach yellow cream スモークサーモン スピナッチのイエロークリーム



限定20食

PASTA B 1,800

Lasagna with minced chicken and colorful vegetable ragu sauce and a touch of basil ラザニア 鶏ひき肉と彩野菜のラグーソース バジルのアクセント



SANDWICH 1,600 ポテト2倍+200 yen

Caribbean sandwich with jerk chicken, tomato and cheddar cheese ジャークチキンとトマト、チェダーチーズのカリブサンドイッチ



MEAT 1,800

Mochi pork baked with herb breadcrumbs, Miura vegetables, and sauce Robert もち豚の香草パン粉焼きと三浦野菜、ソースロベール



限定 12食

STEAK 2,300

Skirt steak made from New Zealand grass-fed beef, Miura vegetables, French fries NZ産グラスフェッドビーフのハラミステーキ 三浦野菜 フレンチフライ



SOUP This month's Soup 今月のスープ

12月のスープ:牛蒡と豆乳のポタージュ

食物繊維の代表格である牛蒡は、 栄養価が高くスーパーフード級とよばれることもあります。 冷えて内臓が縮こまりやすくなる冬に腸の巡りを良くするスーパーフード級の牛蒡と、 幸せホルモンである【セロトニン】の元となるトリプトファンが含まれる 豆乳のたんぱく質を摂取することで、心と体の両方が整う健康的なスープです。

DESSERT

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	850
Two kinds of ice Assorted アイス2種盛り合わせ	600
NY Cheesecake ニューヨークチーズケーキ	700
Tiramisu for adults with Marsala scent マルサラ香る大人のティラミス	1,100

ALCOHOL

ALCOHOL		
DRAFT BEER サントリー 生ピール	700	
High Ball ハイボール	600	
Sparkling Wine スパークリングワイン	600	
Today's Wine (Red/White) グラスワイン(赤 or 白)	600	

SOFT DRINK

100%Orange Juice オレンジジュース	Ginger Ale ジンジャーエール	Oolong Tea 烏龍茶	400
Guava Juice グアバジュース	Coke コーラ		
All free オールフリー(ノンアル	7 — //. H* — //.)		700

DOG'S MEAL

Today's dog's lunch plate 1,500 (venison & daily recommended vegetables) ワンちゃん用ランチプレート (鹿肉&その日のおすすめ野菜) ※ワンちゃんをお連れのお客様はテラス席限定でのご案内となります。雨天時はご利用いただけません。