

# WEEKLY LUNCH

2026.1.19-1.23

Follow US!  
@losangelesbalcony



限定  
20食

## THANKS FOR FARM 1,400 サラダ大盛+200 yen

Cajun chicken and Miura vegetables with quinoa grain salad  
ケイジャンチキンと三浦野菜 キヌアのグレインサラダ

MAIN + SOUP  
BREAD & DRINK BUFFET

限定  
20食

## PASTA A 1,500 パスタ大盛+200 yen

Grilled whitebait vongole bianco  
with the aroma of Japanese pepper  
山椒香る焼きシラスのボンゴレビアンコ

MAIN + SALAD + SOUP  
BREAD & DRINK BUFFET

限定  
20食

## PASTA B 1,800

Lasagna with mushroom and bacon cream sauce  
ラザニア キノコとベーコンのクリームソース

MAIN + SALAD + SOUP  
BREAD & DRINK BUFFET

限定  
20食

## SANDWICH 1,600 ポテト2倍+200 yen

Salmon eggs Benedict on rye bread  
ライ麦ブレッドのサーモンエッグベネディクト

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP  
DRINK BUFFET

限定  
20食

## MEAT 1,800

Roasted sticky pork and Miura vegetables  
with green onion ethnic sauce  
もち豚と三浦野菜のロースト 長ネギのエスニックソース

MAIN + SALAD + SOUP  
BREAD & DRINK BUFFET

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

MAIN + SALAD + SOUP  
BREAD & DRINK BUFFET

## SOUP This month's Soup 今月のスープ

1月のスープ：紫芋と塩麹のポタージュ

紫芋には抗酸化物質をはじめとする栄養素が豊富に含まれています。  
特にポリフェノールが多く含まれているのでコレステロール値の健康を維持し、  
目の健康の改善や、心臓病のリスク低減などのメリットをもたらすこともあります。  
紫芋自体の味わいはさっぱりとしていますが、塩麹を加えることで糖やアミノ酸、  
グルタミン酸といった旨味成分が加わり、コクのあるスープに仕上げています。

## 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

DRAFT BEER サントリー 生ビール	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 (ノンアルコールビール)			700

## DOG'S MEAL

Today's dog's lunch plate (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）	1,500
※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。	