



**限定 20食** **THANKS FOR FARM 1,500** サラダ大盛+200 yen  
Los Angeles Balcony's Special Niçoise Salad with Miura Vegetables  
ロサンジェルスバルコニー特製三浦野菜のサラダニソワーズ

MAIN + SOUP  
BREAD & DRINK BUFFET

**PASTA A 1,500** パスタ大盛+200 yen  
Pasta Verde with Summer Vegetables and Whitebait  
夏野菜としらすのパスタベルデ

MAIN + SALAD + SOUP  
BREAD & DRINK BUFFET

**限定 20食** **PASTA B 1,800**  
Lasagna with Chicken Bolognese Sauce and Mascarpone  
ラザニア 鶏ひき肉のミートソースとマスカルポーネ

MAIN + SALAD + SOUP  
BREAD & DRINK BUFFET

**SANDWICH 1,600** ポテト2倍+200 yen  
パティ2倍+300 yen  
Milanese Fish Burger with Remoulade Sauce  
ミラネーゼフィッシュバーガー レムラードソース

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP  
DRINK BUFFET

**MEAT 1,800**  
Chicken Thighs à la Diable with Miura Vegetables  
Whole-Grain Mustard Sauce  
鶏もものディアブル風 三浦野菜 粒マスタードソース

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

カレー風味のとうもろこしとココナッツミルクのポターージュ

甘みのあるコーンスープにココナッツミルクを加え、まるやかでコクのある味わいに仕上げています。カレー粉をアクセントとしてほんのり加えることでやさしい甘さの中にスパイスが広がるアジアンテイストのポターージュとなっています。

## 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。