

Los Angeles balcony

Terrace Restaurant & Moon Bar

Farm to Table

Broiled chicken breast and spinach, turnips, winter radish, and shallot salad scented with white sesame 炙りササミとほうれん草、カブ、冬大根、白胡麻香るエシャロットサラダ	900
Ensarada of roast chicken marinated in green sauce with white vinegar sauce グリーンソースでマリネしたローストチキンのエンサラダ ホワイトビネガーソース	1,100
Caesar salad with savory roasted romaine lettuce and soft boiled egg 香ばしく焼いたロメインレタスと温泉卵のシーザーサラダ	1,200
Salisbury steak and homemade wheat buns ソールズベリーステーキと自家製全粒粉のパンズ	1,200
Carpaccio of broiled tuna and green asparagus with grated mimolette cheese マグロの炙りとグリーンアスパラガスのカルパッチョ グレイテッドミモレットチーズ	1,400
Warm salad of Incan potato and organic vegetable with anchovy sauce インカ芋とオーガニックベジタブルのウォームサラダ アンチョビソース	1,600
Periperi Half Roasted Chicken ひな鶏の半身ロースト “ペリペリチキン”	2,400

TAPAS

Homemade pickles 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	700
French fries with two sauces フレンチフライドポテト2種のソース添え	700
Smoked salmon with lemon cream スモークサーモンとレモンクリーム	800
Spanish-style garlic shrimp 小海老のあつあつアヒージョ	700
Three-olive assortment 3種類のオリーブ盛り合わせ	800
Three Cheeses and Shrimp with raw ham flat cake 3種のチーズとシュリンプ 生ハムのプラケータ	800
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

APPETIZER



Potage soup of the day 本日のおすすめポタージュ	600
Foie gras brulee and confiture of figs フォアグラのブリュレ いちじくのコンフィチュール	800
Ceviche of octopus with Galician style 北海タコのセビーチェ ガルシア風	800
Oven-roasted hasselback potato and vegetables ハッセルバックポテトと春野菜のオープン焼き	900
Potato Aligot with weißwurst ジャガイモのアリゴと白ソーセージ	900
Chilli con carne gratin served with a bucket of sour cream チリコンカルネのグラタン サワークリームバケット添え	1,000
Assorted cheese and dried fruits チーズとドライフルーツの盛り合わせ	1,500
Italian ham with grissini breadsticks イタリア産生ハムとグリッシーニ	1,800

Grain & Maccheroni

Mussels, squid and Boston-style scallops with a red cheese accent ムール貝、イカ、ホタテのボストン風 レッドチーズのアクセント	1,400
Clam Risotto with High Pressure Processed Brown Rice Blossoms 超高水圧加工玄米の菜の花とアサリのリゾット	1,400
Chef's recommended pasta dish of the day シェフおすすめ本日のパスタ	1,500

SEAFOOD



Seafood Greens Chowder シーフードグリーンチャウダー	1,300
Chef's recommended seafood dish of the day シェフおすすめの本日のお魚料理	1,800

MEAT



Bulk sausage and fried egg with pico de gallo バルクソーセージとフライドエッグ ピコデガヨ	1,800
Chef's recommended meat dish of the day シェフおすすめの本日のお肉料理	2,400
Black pork chop with cajun marinade eggplant ブラックポークチョップとナスのケイジャンマリネ	2,500

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