The Lobby Lounge Bar Food Menu



Miyazaki Caviar Blini and Condiment

宮崎キャビアブリニコンディメント

12g 16,500 JPY

20g 27,500 JPY

30g 33,000 JPY

The best feature of Miyazaki caviar is
"Deep taste" and "mellow salt content"
When you put it in your mouth,
it melts softly and you can enjoy the rich and creamy taste.
The mellow scent goes through your nose
and you can enjoy a deep finish.
The glossy dark brown shine is dazzling,
and it is a gorgeous spoon for both eyes and tongue.

宮崎県産キャビアの1番の特徴は、「奥深い味わい」と「まろやかな塩分」 口に入れるとフワッととろけ 濃厚でクリーミィな味わいを堪能できるとともに 芳醇な香りが鼻に抜け、深い余韻を楽しめます 黒褐色の艶やかな輝きはまばゆく 目にも舌にも豪華なひとさじです

BAR SNACK

クリュディテ フムス

| Mixed Nuts ミックスナッツ | 1,430 |
|---|-------|
| Marinated Olive オリーブマリネ | 1,870 |
| Dried Fruit ドライフルーツ | 1,870 |
| Assorted Chocolate (6 pc) チョコレートの盛り合わせ (6 個) | 2,860 |
| Fruit Plate フルーツ盛り合わせ | 4,290 |
| Charcuterie Board シャルクトリーの盛り合わせ | 3,080 |
| Rum Raisins Butter on the Cookie, Pistachio and Bacon ラムレーズンバターを乗せたクッキー ピスタチオ ベーコン | 2,200 |
| Three Kind's of Bruschetta with Salmon, Cured Ham, Camembert 3 種のブルスケッタ サーモン 生ハム カマンベール | 2,310 |
| Vegetable Sticks, Chickpea Paste | 1,980 |

Should you have any questions regarding origin of ingredients or allergies,

please kindly inquire with the service staff
Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.
食材の原産地や食物アレルギーに関するご質問がございましたら何なりとスタッフにお問い合わせください表示料金は消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。

BAR SNACK

Selection Italian Cheese with Honey

スモークソーセージ チリトマトソース

| 2,420 |
|-------|
| |
| 2,640 |
| |
| 2,640 |
| |
| |
| |
| |
| 2,090 |
| |
| 2,860 |
| |
| 2 (40 |
| 2,640 |
| |
| |
| 2,200 |
| |
| |

Should you have any questions regarding origin of ingredients or allergies, please kindly inquire with the service staff

Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge. 食材の原産地や食物アレルギーに関するご質問がございましたら何なりとスタッフにお問い合わせください表示料金は消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。

ALL DAY

Salad

| Green Salad with Grated Fresh Carrots and Raisins グリーンサラダ 人参とレーズン | 2,530 |
|---|-------|
| Caesar Salad with Grilled Chicken and Artisan Smoked Bacon シーザーサラダ グリルチキンとベーコン | 3,080 |
| Niçoise Salad with Fresh Seared Tuna ニース風サラダ まぐろのたたき | 3,740 |
| Hawaiian Poke Salad with Marinated Salmon and Sesame Seeds ハワイ風ポキサラダ サーモンのマリネと胡麻 | 2,750 |
| Soup | |
| Chicken and Sweetcorn Soup チキンとスイートコーンのスープ | 2,090 |
| Roasted Heirloom Tomato Soup ローストトマトのスープ | 2,090 |
| Pasta Pasta | |
| Homemade Traditional Oven-Baked Lasagna 自家製ラザーニャ | 2,970 |
| Beef Bolognese Penne ビーフボロネーズ ペンネ | 4,180 |
| Spaghetti with Tomato Sauce ポモドーロ スパゲティ | 3,080 |

Sandwiches & Burgers

| The Dirty Burger / ダーティー バーガー Cheddar Cheese, House made Smoked BBQ Sauce, Bacon and Onion Rings チェダーチーズ 自家製燻製バーベキューソース ベーコン オニオンリング | 5,060 |
|---|-------|
| Avocado Burger / アボカド バーガー Beef Patty, Avocado Salsa, Fried Egg and Sour Cream | 4,290 |
| アボカドサルサ フライドエッグ サワークリーム | |
| Club Sandwich / クラブサンドイッチ Toasted Whole Wheat or White Bread Thick Slices of Chicken, Lettuce, Bacon, Tomatoes and Soft-Fried Eggs (全粒粉又はホワイトブレッドのトースト) 鶏肉スライス レタス ベーコン トマト 半熟フライドエッグ | 3,850 |
| | |
| BLT Sandwich / BLT サンドイッチ | 3,740 |
| Artisanal Bacon, Tomatoes and Lettuce ベーコントマトレタス | |
| | |
| Pastrami Sandwich / パストラミ サンドイッチ Emmental cheese, Dried Tomato, Pickles and Mustard エメンタールチーズドライトマト ピクルス マスタード | 3,740 |
| | |
| Avocado on Sourdough Toast / アボカド サワードゥトースト Avocado Salsa, Poached Eggs アボカドサルサ ポーチドエッグ | 2,970 |
| Ham & Cheese Toast / ハムとチーズのトースト Cooked Pork Ham, Gruyere Cheese ポークハム グリュイエールチーズ | 3,740 |

All Sandwiches Served with French Fries and Choice of Small Salad or Soup of the Day.

全てのサンドウィッチにフレンチフライが付きます。 ミニサラダ又は本日のスープをお選びいただけます。

Should you have any questions regarding origin of ingredients or allergies, please kindly inquire with the service staff

Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.

Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge. 食材の原産地や食物アレルギーに関するご質問がございましたら何なりとスタッフにお問い合わせください表示料金は消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。

Asian Specialty

| Wonton Noodle Soup / ワンタン ヌードルスープ Scallion and Ginger Infused Broth with Steamed Wontons and Barbeque Pork 分葱と生姜のスープ ワンタン チャーシュー | 3,080 |
|--|-------|
| Curry Laksa / カレーラクサ Shrimp, Squid, Scallop, Curry Noodle 海老 烏賊 帆立 カレーヌードル | 4,180 |
| Artisanal Soba Noodles / 職人手打ち蕎麦 With Prawn and Vegetable Tempura (Hot or Cold) 海老と野菜天ぷら (温かい蕎麦、または冷たい蕎麦) | 3,520 |
| Oyakodon / 親子丼 Rice Bowl with Organic Chicken and Renowned Hayama Eggs オーガニック鶏肉 葉山卵 | 3,960 |
| Hainan Chicken Rice / 海南チキンライス Jasmine Rice, Chicken Breast, Chicken Soup Sweet Soy Sauce, Chill Sauce, Ginger ジャスミンライス 鶏胸肉 チキンスープ 甘口醤油 チリソース 生姜 | 3,300 |
| Chicken Satay / チキン サテー Cucumber and Chili, Roasted Peanut Sauce and Rice Cake 胡瓜 チリ ローストピーナッツソース 餅 | 3,850 |
| Chinese Congee (Rice Porridge) with Chicken, Fish or Crab Century egg, roasted peanuts, spring onion and pickled vegetables 中華粥 (鶏肉、魚または蟹) ピータン ピーナッツ 葱 漬物 | 2,640 |

Western & International Specialties

| Fish of the Day 本日の魚料理 | 5,170 |
|--|-------|
| 本日の無料理 | |
| Salmon Steak / サーモン ステーキ | 4,950 |
| Roasted Tomato and Lemon Butter sauce | 7,930 |
| ローストトマトレモンバターソース | |
| | |
| Fish and Chips / フィッシュ アンド チップス | 2,640 |
| Fried Fillet of Cod with Crispy French Fries | |
| 鱈のフライとクリスピーフライドポテト | |
| Sirloin Steak / サーロイン ステーキ | 7,480 |
| Baked Potato with Sour Cream and Chives | 7,400 |
| ベイクドポテト サワークリーム チャイブ | |
| | |
| BBQ Pork Ribs / ポークリブ バーベキュー | 3,850 |
| Marinated in Smoked Whisky and Tomato Sauce | |
| Served with Heart of Lettuce and Baked Potatoes | |
| バーベキューソースでマリネしたポークリブ | |
| ロメインレタス、ローストポテト | |
| | |
| Grilled Chicken Breast / 鶏胸肉のグリル | 3,300 |
| With Potato Purée, Lemon and Olive Sauce | |
| ポテトピューレ レモンとオリーブのソース | |
| Doccort | |
| <u>Dessert</u> | |
| Selection of Ice Cream / アイスクリーム セレクション | 2,310 |
| (3 Scoops with a Choice of Vanilla, Chocolate, Strawberry or Macadam | |
| チョコレート/ストロベリー/バニラ/マカデミアナッツより3スクープをお選び下さい | |
| | |
| Banana Split / バナナスプリット | 2,530 |
| with Chocolate and Strawberry Ice Cream, Crunchy Almonds | |
| チョコレートとストロベリーのアイスクリーム アーモンドクランチ | |
| Fava Tonka Crème Brûlée | 2 200 |
| 1/2-0/2-0/2-0/2-0/2-0/2-0/2-0/2-0/2-0/2-0 | 2,200 |
| トンカ豆のクレームブリュレ | |

Should you have any questions regarding origin of ingredients or allergies, please kindly inquire with the service staff
Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.

Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge. 食材の原産地や食物アレルギーに関するご質問がございましたら何なりとスタッフにお問い合わせください表示料金は消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。

CAKE SET MENU

3,630 JPY



Please choose your favorite cake and drink one by one from below お好きなケーキとお飲み物を1種類ずつお選びください

CAKE SELECTION

Strawberry Short Cake 苺のショートケーキ

Chocolate Mousse チョコレートムース

New York Cheese Cake ニューヨーク チーズケーキ

Premium Pudding プレミアム プリン

DRINK SELECTION

Shangri-La Tokyo Original House Blend Coffee シャングリ・ラ 東京 オリジナル ハウス ブレンド コーヒー

Shangri-La Tokyo Original Himalayan Blend Tea

シャングリ・ラ 東京 オリジナル ヒマラヤン ブレンドティー

English Breakfast / Darjeeling / Earl Grey

イングリッシュブレックファースト / ダージリン / アールグレイ

Chamomile / Pepper Mint

カモミール / ペパーミント



Almond Jelly Melon / Strawberry / Mango

杏仁豆腐 メロン / ストロベリー / マンゴー

3,410 JPY

Our almond jelly is made from almond powder infused overnight in water, resulting in a fragrant, silky-smooth jelly topped with your choice of fresh melon, strawberries or mango.

A deliciously healthy treat!

杏仁霜を一晩水に浸して香りを抽出し 他にはない芳醇な香り 滑らかな口どけの杏仁豆腐に仕上げました シグネチャーのフレッシュメロンジュースを思わせるメロンに加え ストロベリー、マンゴーの3種より お好きなフレーバーをお選びください



Strawberry Parfait ストロベリー パフェ

4,180 JPY

A strawberry parfait will appear earlier than usual this year.

Strawberry ice cream is topped with
ruby chocolate whipped cream, strawberries,
raspberry jelly, and heart-shaped cacao-baked meringue,
Beneath that, chocolate bars, freeze-dried strawberries,
gateau chocolate are layered.

Giving it a gorgeous color unique to Valentine's Day.
Enjoy the harmony ofthe various
textures and the flavors of each ingredient.

毎年恒例のストロベリーパフェが一足早く登場! 甘みが増した旬の苺をふんだんに使用 魅せる層は、とちおとめのアイスクリーム ルビーチョコレートのホイップクリーム ラズベリーゼリー、ハート形のカカオ焼きメレンゲ 板チョコ、フリーズドライストロベリー、ガトーショコラ バレンタインならではの華やかな彩りに 食べ進めるにつれて変化する様々な食感や それぞれの食材が織りなす味のハーモニーをお楽しみください



Yee Sang イーサン(魚生)

A Malaysian Chinese New Year Salad

3,960JPY (For 2 - 4 persons)

A colorful Chinese New Year appetizer in Malaysia and Singapore,
Yee Sang literally means "raw fish", a play on words
signifying abundance and prosperity.
Auspicious ingredients such as salmon, seabream,
coriander, shallot and turnip
are tossed high in the air to mix together for good luck.
A fun and festive way to celebrate the New Year
with friends and family!

イーサンはシンガポールやマレーシアで 旧正月に食べられている縁起の良い料理です 家族や友人と一緒に願い事をしながら 食材を高く持ち上げ ソースや薬味と混ぜ合わせて食べるのが習わしです サーモンや鯛の他に、コリアンダー、エシャロット、カブなど 色とりどりの食材が入った 東南アジアのエキゾチックな味をお楽しみください