



THE LOBBY LOUNGE  
LUNCH 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  
濃厚でクリーミー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

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。





## Spicy Summer Curry

スパイシーな3種の夏カレー

Seafood Red Curry  
Chicken Green Curry  
Beef Curry

🌶️🌶️🌶️ シーフードレッドカレー

🌶️🌶️ チキングリーンカレー

🌶️ ビーフカレー

3,080 JPY

*Thai-style Seafood Red Curry with red peppers or  
flavourful Thai-style Chicken Green Curry,  
served with fragrant Jasmine rice. For a taste  
that's closer to home, be sure to try our luxurious  
Japanese-style Beef Curry, served with Japanese steamed rice.*

シーフードの旨味と赤唐辛子のピリッとした辛さが特徴のレッドカレー！

国産鶏とココナッツミルクのマイルドな辛さのグリーンカレー！

共に香ばしいジャスミンライスでタイ風に

ビーフと赤ワイン、オニオンの甘みが特徴のビーフカレー！

お米は新潟県産コシヒカリ

この夏、スパイシーな料理が好きな人におすすめ！

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。





## Spicy Hot Summer

夏だからこそアジアのスパイシー料理

Laksa

Hot or Cold

ラクサ

2,750 JPY

*This June, celebrate the warmer weather of summer with some excitingly exotic, spicy dishes such as Laksa.*

*We present a refreshing cold Laksa, a deliciously different twist on the traditional piping Hot Laksa broth.*

*For Hot Laksa lover, mild yet complex flavours with shrimp and scallops toppings is also on the menu.*

暑さが増す時期はスパイシーな料理がぴったり  
マイルドな辛さが好評の夏限定の冷やしラクサが復活！  
シャングリ・ラシンガポールのレシピを日本風に再現した  
本格的な味わいが楽しめる温かいラクサ  
自家製太麺のもちもちとした食感が特徴の冷やしラクサ  
ココナッツミルクを使ったコクのあるスープをお楽しみください

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。





茶園 清水屋

## Matcha Parfait 抹茶パフェ

3,850 JPY

*In this sublime Japanese-inspired parfait,  
delicate matcha ice cream using “Shimmizuya” matcha  
has a refreshing freshly picked tea leaves flavor.  
Other Japanese ingredients are Shiratama matcha agar,  
Brown sugar whipped cream  
paired with chocolate brownies.  
Taiyaki decoration, made from pie crust,  
has a crispy, light texture and bean taste inside.*

京都・宇治で300年続く「茶園 清水屋」の抹茶を使用  
濃厚な抹茶アイスクリーム  
白玉、抹茶寒天、黒糖ホイップクリーム  
焼きメレンゲ、チョコレートブラウニー  
サクサクとした食感のパイ生地のたい焼きをトッピング  
摘みたての茶葉の爽やかな風味をお楽しみください

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。





## Almond Jelly Melon / Strawberry / Mango

杏仁豆腐  
メロン / ストロベリー / マンゴー

2,200 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,  
not-to-be-missed springtime 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

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*** 1,760  
グリーンサラダ 人参とレーズン

**Caesar Salad *with Grilled Chicken and Artisan Smoked Bacon*** 2,420  
シーザーサラダ グリルチキンとベーコン

**Niçoise Salad *with Fresh Seared Tuna*** 2,640  
ニース風サラダ まぐろのたたき

**Hawaiian Poke Salad *with Marinated Salmon and Sesame Seeds*** 1,540  
ハワイ風ポキサラダ サーモンのマリネと胡麻

## Soup

**Chicken and Sweetcorn Soup** 1,430  
チキンとスイートコーンのスープ

**Roasted Heirloom Tomato Soup** 1,430  
ローストマトのスープ

## Pasta

**Homemade Traditional Oven-Baked Lasagna** 1,430  
自家製ラザーニャ

**Beef Bolognese Penne** 2,750  
ビーフボロネーズペンネ

**Spaghetti with Tomato Sauce** 2,090  
ポモドーロ スパゲティ

## Cold Cuts & Cheese Selection

**Charcuterie Board** 2,200  
シャルキュトリーの盛り合わせ

**Cheese Board** 2,750  
チーズの盛り合わせ

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。



## Sandwiches & Burgers

<b>Avocado Burger / アボカドバーガー</b> <i>Beef Patty, Avocado Salsa, Fried Egg and Sour Cream</i> アボカドサルサ、フライドエッグ、サワークリーム	4,070
<b>The Dirty Burger / ダーティーバーガー</b> <i>Aged Montgomery Cheddar Cheese, House made Smoked BBQ Sauce, Bacon and Onion Rings</i> 熟成したモンゴメリーチェダーチーズ 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	4,400
<b>Club Sandwich / クラブサンドイッチ</b> <i>Toasted Whole Wheat or White Bread</i> <i>Thick Slices of Chicken, Lettuce, Bacon, Tomatoes and Soft-Fried Eggs</i> (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	2,750
<b>BLTSandwich / BLT サンドイッチ</b> <i>Artisanal Bacon, Tomatoes and Lettuce</i> ベーコン、トマト、レタス	2,200
<b>Pastrami Sandwich / パストラミサンドイッチ</b> <i>Emmental cheese, Dried Tomato, Pickles and Mustard</i> エメンタールチーズ、ドライトマト、ピクルス、マスタード	2,420
<b>Avocado on Toast / アボカドトースト</b> <i>Sour Bread, Avocado Salsa, Poached Eggs</i> サワーブレッド、アボカドサルサ、ポーチドエッグ	1,650
<b>Ham &amp; Cheese Toast / ハムとチーズのトースト</b> <i>Cooked Pork Ham, Gruyere Cheese</i> ポークハム、グリュイエールチーズ	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。



## Asian Specialty

**Wonton Noodle Soup / ワンタンヌードルスープ** 1,870

*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

**Curry Laksa / カレーラクサ** 2,750

*Shrimp, Squid, Scallop, Curry Noodle*

エビ、イカ、ホタテ、カレーヌードル

**Artisanal Soba Noodles / 職人手打ち蕎麦** 2,750

*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)

**Oyakodon / 親子丼** 2,970

*Rice Bowl with Organic Chicken and Renowned Hayama Eggs*

オーガニック鶏肉、葉山卵

**Hainan Chicken Rice / 海南チキンライス** 2,200

*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

**Chicken Satay / チキンサテー** 2,200

*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

**Chinese Congee (Rice Porridge) with Chicken, Fish or Crab** 1,760

*Century egg, roasted peanuts, spring onion and pickled vegetables*

中華粥、鶏肉、魚又は蟹の粥、ピータン、ピーナッツ、葱、漬物

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。



## Western & International Specialties

<b>Fish of the Day</b> 本日の魚料理	4,400
<b>Salmon Steak / サーモンステーキ</b> <i>Roasted Tomato and Lemon Butter sauce</i> ローストトマト、レモンバターソース	2,750
<b>Fish and Chips / フィッシュアンドチップス</b> <i>Fried Fillet of Cod with Crispy French Fries</i> 鱈のフライとクリスピーフライドポテト	2,200
<b>Sirloin Steak / サーロインステーキ</b> <i>Baked Potato with Sour Cream and Chives</i> ベイクドポテト、サワークリーム、チャイブ	6,270
<b>BBQ Pork Ribs / ポークリブバーベキュー</b> <i>Marinated in Smoked Whisky and Tomato Sauce</i> <i>Served with Heart of Lettuce and Baked Potatoes</i> 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	2,750
<b>Grilled Chicken Breast / 鶏胸肉のグリル</b> <i>With Potato Purée, Lemon and Olive Sauce</i> ポテトピューレ レモンとオリーブのソース	2,750
<b>French Fries</b> フレンチフライ	1,320
<b><u>Dessert</u></b>	
<b>Selection of Ice Cream / アイスクリーム セレクション</b> ( 3 Scoops with a Choice of Vanilla, Chocolate, Strawberry or Macadamia nuts ) 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	1,430
<b>Banana Split / バナナスプリット</b> <i>With Chocolate and Strawberry Ice Cream, Crunchy Almonds</i> 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	1,650
<b>Fava Tonka Crème Brûlée</b> トンカ豆のクレームブリュレ	1,870
<b>Melon Almond Jelly</b> メロン杏仁豆腐	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。



## CAKE SET MENU

3,080 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

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。