



THE LOBBY LOUNGE
LUNCH FOOD MENU



Ohanami Gozen

お花見御膳

4,400 JPY

*Spring flowers are blooming everywhere
and springtime flavours have arrived at Shangri-La Tokyo!
Our Ohanami Gozen takes you on a springtime journey
with colourful Chirashi Sushi topped with salmon
and salmon roe, beef steak and grilled spring vegetables,
chicken satay, dim sum, crab spring rolls, boiled vegetables,
Yuba, canola flower soup and Sakura Taiyaki
inspired by the sweet springtime breezes.*

春の味覚を堪能できるお花見御膳
サーモンとイクラの色鮮やかなちらし寿司
ビーフステーキと春野菜のグリル、チキンサテー、焼売
蟹の生春巻き、お浸し、湯葉、菜の花のお吸い物
デザートには餡と生地に桜の塩漬けを練り込んだ桜たい焼き
春の食材をふんだんに使用した彩り豊かな御膳で
お花見気分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。



*The Lobby Lounge's popular STAUB lunch
has been renewed to the new edition.
The menu will change daily,
a quick but luxurious lunch is
just the thing for recharging your energy
for an active afternoon.*

大好評のストウブランチが再登場！
STAUB(ストウブ)鍋で調理したお料理を
スピーディーにご提供いたします
じっくりと火を入れた日替わりのメインディッシュ
身も心も温まるビストロ料理を
パンやサラダと合わせてお楽しみいただけます
いつもより少し贅沢なランチタイムをお過ごしください

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。

STAUB

Bistro Style Lunch

ストウブ ビストロランチ

3,520 JPY

Time: 11:00 ~ 14:00

Daily Main Dish

本日のメインディッシュ

Please kindly ask a member of staff for today's main dish

本日のメイン料理につきましてはスタッフにお尋ねください

- Staub 1. **Chicken Confit**
Parsley Butter Roasted Potato
with Dijion Mustard
国産鶏のコンフィ パセリとバターのローストポテト
ディジョンマスタード
- Staub 2. **Cut Meat Zurich Style and Rosti**
仔牛のスイス風クリーム煮込み ロスティーポテト
- Staub 3. **Shrimp Macaroni Gratin, Gruyere Cheese**
海老とマカロニのグラタン グリュイエールチーズ
- Staub 4. **Seabream Bouillabaisse**
Saffron and Fresh Herb
真鯛のブイヤベース サフランとハーブ
- Staub 5. **Grilled Beef** (supplement +1,650)
Mashed Potatoes and Red Wine Sause
グリルビーフ (追加料金 +1,650)
マッシュポテトと赤ワインソース

Salad

サラダ

Bread

パン

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。



Sakura Parfait

桜 パフェ

4,180 JPY

*To celebrate the arrival of spring,
we are serving our seasonal Sakura parfait.
Strawberry ice cream is topped with
ruby chocolate whipped cream, fresh strawberries,
raspberry jelly and Sakura shaped chocolate.
The bottom layer consists of chocolate bars,
freeze-dried strawberries and gâteau au chocolat.
Savor the various textures and flavor each bite.*

春の訪れを感じる桜パフェが登場！
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、桜を模したチョコレートをトッピング
その下にはフリーズドライストロベリー、ガトーショコラを重ねました
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

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

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

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。



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。

ALL DAY

Salad

Green Salad *with Grated Fresh Carrots and Raisins* 2,530
グリーンサラダ 人参とレーズン

Caesar Salad *with Grilled Chicken and Artisan Smoked Bacon* 3,080
シーザーサラダ グリルチキンとベーコン

Niçoise Salad *with Fresh Seared Tuna* 3,740
ニース風サラダ まぐろのたたき

Hawaiian Poke Salad *with Marinated Salmon and Sesame Seeds* 2,750
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 2,090
チキンとスイートコーンのスープ

Roasted Heirloom Tomato Soup 2,090
ローストトマトのスープ

Pasta

Homemade Traditional Oven-Baked Lasagna 2,970
自家製ラザーニャ

Beef Bolognese Penne 4,180
ビーフボロネーズ ペンネ

Spaghetti with Tomato Sauce 3,080
ポモドーロ スパゲティ

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

The Dirty Burger / ダーティー バーガー <i>Cheddar Cheese,</i> <i>House made Smoked BBQ Sauce, Bacon and Onion Rings</i> 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 <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	4,290
Club Sandwich / クラブサンドイッチ <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	3,850
BLT Sandwich / BLT サンドイッチ <i>Artisanal Bacon, Tomatoes and Lettuce</i> ベーコン トマト レタス	3,740
Pastrami Sandwich / パストラミ サンドイッチ <i>Emmental cheese, Dried Tomato, Pickles and Mustard</i> エメンタルチーズ 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 サワードウトースト <i>Avocado Salsa, Poached Eggs</i> 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 <i>Cooked Pork Ham, Gruyere Cheese</i> 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.*

全てのサンドイ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.

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 ノードルスープ 3,080

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 4,180

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 3,520

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 3,960

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 3,300

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 3,850

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 2,640

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

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

Fish of the Day 本日の魚料理	5,170
Salmon Steak / サーモン ステーキ <i>Roasted Tomato and Lemon Butter sauce</i> ローストトマトレモンバターソース	4,950
Fish and Chips / フィッシュ アンド チップス <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	2,640
Sirloin Steak / サーロイン ステーキ <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	7,480
BBQ Pork Ribs / ポークリブ バーベキュー <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	3,850
Grilled Chicken Breast / 鶏胸肉のグリル <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	3,300

Dessert

Selection of Ice Cream / アイスクリーム セレクション (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coopをお選び下さい	2,310
Banana Split / バナナスプリット <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	2,530
Fava Tonka Crème Brûlée トンカ豆のクレームブリュレ	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

3,630 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

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。