



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
濃厚でクリーミイ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。

BAR SNACK

| | |
|--|-------|
| 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 <i>with Salmon, Cured Ham, Camembert</i> 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 クリュディテ フムス | 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*

お好みのイタリアンチーズ 蜂蜜

-Gorgonzola *with Roasted Walnut* 2,420

ゴルゴンゾーラ 胡桃のロースト

-Baked Caciocavallo *with Fig* 2,640

焼いたカチョカヴァロ 無花果

-36 month Aging Parmigiano Reggiano 2,640

36ヶ月熟成 パルミジャーノ レッジャーノ

-Cheese Board 4,180

3種チーズ盛り合わせ

Natural Cut French Fries *with Favorite Flavors*

皮付きフレンチフライ

-Aioli sauce *with Pecorino Cheese and Paprika* 2,090

アイオリソース ペコリーノチーズ パプリカ

-Truffle Mayonnaise 2,860

トリュフマヨネーズ

Deep Fried Tokyo X Pork Skewers 2,640

with Cocktail Sauce, Mustard

東京 X の串カツ カクテルソース マスタード

Smoked sausage *with Chili Tomato Sauce* 2,200

スモークソーセージ チリトマトソース

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 <i>Scallion and Ginger Infused Broth</i> <i>with Steamed Wontons and Barbeque Pork</i> 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 <i>Shrimp, Squid, Scallop, Curry Noodle</i> 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 <i>With Prawn and Vegetable Tempura (Hot or Cold)</i> 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 <i>Rice Bowl with Organic Chicken and Renowned Hayama Eggs</i> オーガニック鶏肉 葉山卵 | 3,960 |
| Hainan Chicken Rice / 海南チキンライス <i>Jasmine Rice, Chicken Breast, Chicken Soup</i> <i>Sweet Soy Sauce, Chill Sauce, Ginger</i> 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 <i>Cucumber and Chili, Roasted Peanut Sauce and Rice Cake</i> 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 <i>Century egg, roasted peanuts, spring onion and pickled vegetables</i> 中華粥 (鶏肉、魚または蟹) ピータン ピーナッツ 葱 漬物 | 2,640 |

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スクープをお選び下さい | 2,310 |
| Banana Split / バナナスプリット <i>with Chocolate, Vanilla and Strawberry Ice Cream, Crunchy Almonds</i> 3 種のアイスクリーム (チョコレート/バニラ/ストロベリー) アーモンドクランチ | 3,300 |
| 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。



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。



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。



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。