



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「まるやかな塩分」  
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

<b>The Dirty Burger / ダーティー バーガー</b> <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
<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	4,290
<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	3,850
<b>BLT Sandwich / 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	3,740
<b>Pastrami Sandwich / パストラミ サンドイッチ</b> <i>Emmental cheese, Dried Tomato, Pickles and Mustard</i> エメンタルチーズ ドライトマト ピクルス マスタード	3,740
<b>Avocado on Sourdough Toast / アボカド サワードウトースト</b> <i>Avocado Salsa, Poached Eggs</i> アボカドサルサ ポーチドエッグ	2,970
<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	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

<b>Fish of the Day</b> 本日の魚料理	5,170
<b>Salmon Steak</b> / 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
<b>Fish and Chips</b> / 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
<b>Sirloin Steak</b> / 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
<b>BBQ Pork Ribs</b> / 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
<b>Grilled Chicken Breast</b> / 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

<b>Selection of Ice Cream</b> / アイスクリーム セレクション <i>( 3 Scoops with a Choice of Vanilla, Chocolate, Strawberry or Macadamia nuts )</i> 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
<b>Banana Split</b> / 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
<b>Fava Tonka Crème Brûlée</b> 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。