



# 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

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 シャルキュトリー の盛り合わせ	3,080
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
Cheese Board <i>with Gorgonzola, Baked Caciocavallo, 36 month Aging Parmigiano Reggiano</i> 3 種チーズ盛り合わせ ゴルゴンゾーラ, 焼いたカチョカヴァロ, 36 ヶ月熟成 パルミジャーノ レッジャーノ	4,180
Natural Cut French Fries <i>with Truffle Mayonnaise</i> 皮付きフレンチフライ トリュフマヨネーズ	2,860

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 Seared Tuna*

ニース風サラダ まぐろのたたき

3,740

Hawaiian Poke Salad

*with Steamed Rice*

*Marinated Salmon and Sesame Seeds*

ハワイ風ポキサラダ 丼 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

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

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

5,060

*Cheddar Cheese, Homemade Smoked BBQ Sauce*  
*Bacon and Onion Rings*

cheddar cheese 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

Avocado Burger / アボカド バーガー

4,290

*Avocado Salsa, Fried Egg and Sour Cream*

avocado salsa 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

3,850

*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

BLT Sandwich / BLT サンドイッチ

3,740

*Artisan 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

3,740

*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

Avocado on Sourdough Toast / アボカド サワードウトースト

2,970

*Avocado Salsa, Poached Eggs*

avocado salsa ポーチドエッグ

Ham & Cheese Toast / ハムとチーズのトースト

3,740

*Pork Ham, Gruyere Cheese*

ポークハム グリュイエールチーズ

*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.  
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

*Scallion and Ginger Infused Broth*  
*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

*Prawn, Squid, Scallop and Chicken*  
海老 烏賊 帆立 カレーヌードル

4,180

Soba Noodles / 手打ち蕎麦

*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

*Cucumber, 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

Beef Rendang / ビーフ ルンダン

*Jasmine Rice, Red Onion, Coriander and Lemon*  
ジャスミンライス 赤玉葱 パクチー レモン

4,180

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** 5,170

本日の魚料理

**Salmon Steak / サーモン ステーキ** 4,950

*Roasted Tomato and Lemon Butter sauce*

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 French Fries*

鱈のフライとフライドポテト

**Sirloin Steak / サーロイン ステーキ** 7,480

*Baked Potato with Sour Cream and Chives*

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 Homemade Smoked BBQ Sauce and Potato Wedges*

バーベキューソースでマリネしたポークリブ ウェッジポテト

**Grilled Chicken Breast / 鶏胸肉のグリル** 3,300

*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

## Dessert

**Selection of Ice Cream / アイスcream セレクション** 2,310

*( 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

**Banana Split / バナナスプリット** 3,300

*with Chocolate, Vanilla and Strawberry Ice Cream, Crunchy Almonds*

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

**Fava Tonka Crème Brûlée** 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.

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

## 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。





茶園 清水屋

## Matcha Parfait

抹茶 パフェ

4,180 JPY

*We are serving our seasonal matcha parfait  
that makes you feel revitalized and ready to enjoy early summer!*

*Matcha ice cream is topped with  
dark molasses whipped cream, coarse bean paste,  
mitarashi dango, warabimochi and sesame tuile.*

*The bottom layer consists of chocolate bars,  
pralines fevillentine and gâteau au chocolat.  
Savor the various textures and flavor of each bite.*

爽やかな初夏を感じる抹茶パフェが登場！  
京都・宇治の茶農家「茶園 清水屋」の最高級抹茶を使用  
抹茶アイスクリーム、黒蜜ホイップクリーム、粒あん  
みたらし団子、抹茶わらび餅、黒ゴマチュイル  
下層には板チョコ、プラリネフィヤンティース、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  
香り高く上品な抹茶の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。