



THE LOBBY LOUNGE LUNCH FOOD MENU



*The Lobby Lounge's popular STAUB lunch
has been renewed for summer .
The theme for early summer is
"Southern French regional cuisine".
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夏仕様にリニューアル！
STAUB(ストウブ)鍋で調理したヨーロッパ伝統料理を
スピーディーにご提供いたします
初夏のテーマは「南フランスの地方料理」
メインディッシュを日替わりで
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

3,850 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. | Grilled Lamb, Provence Style
ラムのグリル プロバンス風 |
| Staub 2. | Sauteed Seabass
with Artichoke Barigoule
スズキのポワレ アーティーチョークのバリグール風 |
| Staub 3. | Soupe de Poisson with Aioli Sause
スープド ポワソン アイオリソース |
| Staub 4. | Sardine Ratatouille
Zucchini, Eggplant, Tomato and Basil
真鯛のラタトゥイユ ズッキーニ 茄子 トマト バジル |
| Staub 5. | Braised Beef Estouffade (supplement +1,650)
牛肉の煮込み エストゥファード (追加料金+1,650) |

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。



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ヌ、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。



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*

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
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

Avocado Burger / アボカド バーガー 4,290
Avocado Salsa, Fried Egg and Sour Cream
アボカドサルサ 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
アボカドサルサ 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 ヌードルスープ 3,080
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

Curry Laksa / カレーラクサ 4,180
Prawn, Squid, Scallop and Chicken
海老 烏賊 帆立 カレーヌードル

Soba Noodles / 手打ち蕎麦 3,520
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, Chili, Roasted Peanut Sauce and Rice Cake
胡瓜 チリ ローストピーナッツソース 餅

Beef Rendang / ビーフ ルンダン 4,180
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

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 / アイスクリーム 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。