



# 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. | <b>Grilled Lamb, Provence Style</b><br>ラムのグリル プロヴァンス風   |
| Staub 2. | <b>Sauteed Seabass<br/>with Artichoke Barigoule</b><br>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. | <b>Soupe de Poisson with Aioli Sause</b><br>スープ ド ポワソン アイオリソース                                    |
| Staub 4. | <b>Sardine Ratatouille<br/>Zucchini, Eggplant, Tomato and Basil</b><br>真鯛のラタトゥイユ ズッキーニ 茄子 トマト バジル |
| Staub 5. | <b>Braised Beef Estouffade</b> (supplement +1,650)<br>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。



## 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

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

**Hawaiian Poke Salad with Steamed Rice**  
*Marinated Salmon and Sesame Seeds* 2,750  
ハワイ風ポキサラダ丼 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  
自家製ラザーニヤ

**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pagetti

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>	<b>5,060</b>
<i>Cheddar Cheese, Homemade Smoked BBQ Sauce</i>	
<i>Bacon and Onion Rings</i>	
チeddarチーズ 自家製燻製バーベキューソース	
ベーコン オニオングリーン	
<b>Avocado Burger / アボカド バーガー</b>	<b>4,290</b>
<i>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	
<b>Club Sandwich / クラブサンドイッチ</b>	<b>3,850</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	
<b>BLT Sandwich / BLT サンドイッチ</b>	<b>3,740</b>
<i>Artisan Bacon, Tomatoes and Lettuce</i>	
ベーコントマトレタス	
<b>Pastrami Sandwich / パストラミ サンドイッチ</b>	<b>3,740</b>
<i>Emmental Cheese, Dried Tomato, Pickles and Mustard</i>	
エメンタールチーズ ドライトマトピクルス マスタード	
<b>Avocado on Sourdough Toast / アボカド サワードウトースト</b>	<b>2,970</b>
<i>Avocado Salsa, Poached Eggs</i>	
アボカドサルサ ポーチドエッグ	
<b>Ham &amp; Cheese Toast / ハムとチーズのトースト</b>	<b>3,740</b>
<i>Pork Ham, Gruyere Cheese</i>	
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

<b>Wonton Noodle Soup / ワンタン ヌードルスープ</b>	<b>3,080</b>
<i>Scallion and Ginger Infused Broth</i>	
<i>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	
<b>Curry Laksa / カレーラクサ</b>	<b>4,180</b>
<i>Prawn, Squid, Scallop and Chicken</i>	
海老 烏賊 帆立 カレーヌードル	
<b>Soba Noodles / 手打ち蕎麦</b>	<b>3,520</b>
<i>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)	
<b>Oyakodon / 親子丼</b>	<b>3,960</b>
<i>Rice Bowl with Organic Chicken and Renowned Hayama Eggs</i>	
オーガニック鶏肉 葉山卵	
<b>Hainan Chicken Rice / 海南チキンライス</b>	<b>3,300</b>
<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	
<b>Chicken Satay / チキン サテー</b>	<b>3,850</b>
<i>Cucumber, 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	
<b>Beef Rendang / ビーフ ルンダン</b>	<b>4,180</b>
<i>Jasmine Rice, Red Onion, Coriander and Lemon</i>	
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

<b>Fish of the Day</b>	5,170
本日の魚料理	
<b>Salmon Steak / サーモン ステーキ</b>	4,950
<i>Roasted Tomato and Lemon Butter sauce</i> ローストトマト レモンバターソース	
<b>Fish and Chips / フィッシュ アンド チップス</b>	2,640
<i>Fried Fillet of Cod with French Fries</i> 鱈のフライとフライドポテト	
<b>Sirloin Steak / サーロイン ステーキ</b>	7,480
<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	
<b>BBQ Pork Ribs / ポークリブ バーベキュー</b>	3,850
<i>Marinated Homemade Smoked BBQ Sauce and Potato Wedges</i> 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	
<b>Grilled Chicken Breast / 鶏胸肉のグリル</b>	3,300
<i>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	
<h2>Dessert</h2>	
<b>Selection of Ice Cream / アイスクリーム セレクション</b>	2,310
<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スクープをお選び下さい	
<b>Banana Split / バナナスプリット</b>	3,300
<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)アーモンドクラシチ	
<b>Fava Tonka Crème Brûlée</b>	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 莓のショートケーキ

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。