



THE LOBBY LOUNGE  
LUNCH FOOD MENU



## Sakura Gozen 桜御膳

5,280 JPY

*Sakura Gozen is available again this year!  
Spring sea bream rice is served as Ochazuke,  
a combination of Kyoto green tea and dashi broth.  
One of the two-tiered boxes has nine types of colourful dango  
with round shapes inspired by Hanami dango,  
the other box includes fried Daisen chicken  
from Tottori Prefecture, fried potatoes, and seasoned eggs.  
Satisfy your desire to eat a variety of foods little by little.  
Finish off your spring feast with Sakura Zenzai,  
where you can fully enjoy the cherry blossoms.*

“春を味わう彩り豊かな桜御膳”

京都の緑茶と出汁を合わせた鯛の焼き茶漬け、  
二段重のひとつには、花見団子に着想を得て作られた  
ころんとした丸いフォルムの9種類の彩り団子、  
もうひとつのお重には、鳥取県大山鶏のから揚げ、  
皮付きポテトフライ、味付け卵を詰めています。  
春のごちそうの締めくくりは、桜を存分に楽しめる桜ぜんざい、  
春の訪れを心ゆくまでご堪能ください。

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

宮崎県産キャビア

ブリニ コンディメント

*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 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る

濃厚でクリーミイな味わいをご堪能ください

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

### White Caviar

ホワイトキャビア

12g 16,500 JPY

20g 27,500 JPY

30g 33,000 JPY

50g 44,000 JPY

### Oscietra Caviar

オシエトラキャビア

12g 19,800 JPY

20g 33,000 JPY

30g 41,800 JPY

50g 55,000 JPY

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。

# JAPANESE SPECIALITY



## Oyakodon

3,960

*Daisen Chicken from Tottori, Hayama Egg from Nara  
"Tsuyahime" Rice from Yamagata*

親子丼

鳥取県大山鶏 奈良県葉山卵 山形県つやひめ

## Soba Noodles (*Hot or Cold*)

3,520

*Tempura, Prawn, Mushroom, Aubergine, Pumpkin,, Green Pepper*

手打ち蕎麦 (温かい蕎麦、または冷たい蕎麦)

天ぷら 海老 きのこと 茄子 かぼちゃ ししとう

## Tokyo Shoyu Ramen Noodles

3,520

*Dried sardine stock soup, Curly Noodles*

*Barbecued Pork, Menma Pickles, Green Onion, Spinach*

*Seasoned Soft-Boiled Egg, Naruto Fish Cake*

東京醤油ラーメン

鰯の丸干しスープ ちぢれ麺

チャーシュー メンマ 葱 ほうれん草 味付け半熟卵 なんと

## Deep-Fried Daisen Chicken from Tottori

2,970

*French fries, Oroshi-Ponzu Sauce, Lemon*

鳥取県大山鶏のから揚げ

フレンチフライ おろしポン酢 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。

# INTERNATIONAL



## Salad

### Niçoise Salad

3,740

*Seared Tuna, Boiled Eggs from Iwate Farm, Anchovy, Tomatoes, Potato  
Green Beans, Herb, Sherry Vinegar Dressing*

ニース風サラダ

まぐろのたたき 岩手ファーム卵のボイル アンチョビ トマト ポテト  
インゲン豆 ハーブ シェリービネガードレッシング

### Caesar Salad

3,080

*Grilled Daisen Chicken from Tottori, Smoked Bacon  
Poached Egg from Iwate Farm, Parmesan Cheese*

シーザーサラダ

鳥取県大山鶏のグリル スモークベーコン 岩手ファーム卵のポーチ パルミジャーノ

### Hawaiian Poke Salad *with Steamed Rice*

2,750

*Marinated Norwegian Aurora Salmon, Avocado, Tomatoes, Cucumber, Coriander  
Vinegar Rice with Sesame Flavoured Soy Sauce Dressing*

ハワイ風ポキサラダ丼

ノルウェー産オーロラサーモンのマリネ アボカド トマト 胡瓜 パクチー  
酢飯 胡麻風味の醤油ドレッシング

### Green Salad

2,530

*"Castelfranco" Lettuce of Japan, Cucumber, Cherry Tomatoes  
Marinated Olives, Grated Fresh Carrots and Raisins, Lemon Dressing*

グリーンサラダ

国産レタス“カステルフランコ” 胡瓜 チェリートマト  
オリーブマリネ 人参とレーズン レモンドレッシング

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。



## Soup

**Sweet Corn Cream Soup with Japanese Chicken Breast** 2,090

*Toasted Sourdough Bread*

スイートコーンのクリームスープ

国産鶏むね肉 サワードゥブレッドのトースト

**Roasted Heirloom Tomato Soup** 2,090

*Oregano, Extra Virgin Olive Oil, Toasted Sourdough Bread*

ローストトマトのスープ

オレガノ エクストラヴァージンオリーブオイル サワードゥブレッドのトースト

## Pasta

**Beef Bolognese Penne** 4,180

*Beef Bolognese Sauce with Liver, Mezze Penne, Parmesan Cheese*

ビーフボロネーゼ ペンネ

レバー入りビーフボロネーゼソース メッゼペンネ パルミジャーノ

**Spaghetti with Tomato Sauce** 3,080

*Fresh Tomato, Basil, Extra Virgin Olive Oil*

ポモドーロ スパゲティ

フレッシュトマト バジル エクストラヴァージンオリーブオイル

**Homemade Traditional Oven-Baked Lasagna** 2,970

*Beef Bolognese Sauce with Liver, Béchamel, Gruyère Cheese*

自家製ラザーニャ

レバー入りビーフボロネーゼソース ベシヤメル グリュイエールチーズ

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。



## Burgers & Sandwiches

### The Dirty Burger

5,060

*Japanese Beef Patty from Hokkaido*

*White Smoke Additive-Free Bacon and Onion Rings*

*Gruyère Cheese, Homemade BBQ Sauce*

ダーティー バーガー

北海道国産ビーフのパテ ホワイトスモークの無添加ベーコン オニオンリング

グリュイエールチーズ 自家製バーベキューソース

### Avocado Burger

4,290

*Japanese Beef Patty from Hokkaido, Fried Egg from Iwate*

*Avocado Salsa and Sour Cream*

アボカド バーガー

北海道国産ビーフのパテ 岩手ファーム卵のフライドエッグ

アボカドサルサ サワークリーム

### Club Sandwich

3,850

*(Toasted Whole Wheat or White Bread)*

*Thick Slices of Japanese Chicken Breast, Lettuce, Smoked Bacon*

*Tomato, Soft-Fried Egg from Iwate*

クラブサンドイッチ

(全粒粉又はホワイトブレッドのトースト)

国産鶏むね肉スライス レタス スモークベーコン トマト 岩手ファーム卵の半熟フライドエッグ

### Ham & Cheese Toast

3,740

*Jambon Blanc, Gruyère Cheese, White Toast, Marinated Olives*

ハムとチーズのトースト

ジャンボンブラン グリュイエールチーズ ホワイトトースト オリーブマリネ

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

### BLT Sandwich

3,740

*White Smoke Additive-Free Bacon, Home Made Ciabatta  
Tomato, Lettuce, Rosemary*

BLT サンドイッチ

ホワイトスモークの無添加ベーコン 自家製チャバタ  
トマト レタス ローズマリー

### Pastrami Sandwich

3,740

*Scottish Beef Pastrami, Black pepper, Sourdough Bread  
Emmental Cheese, Dried Tomato, Lettuce, Pickles and Mustard*

パストラミ サンドイッチ

スコティッシュビーフパストラミ ブラックペッパー サワードゥブレッド  
エメンタルチーズ ドライトマト レタス ピクルス マスタード

### Avocado on Sourdough Toast

2,970

*Poached Eggs from Iwate, Avocado Salsa, Sourdough Bread*

アボカド サワードゥトースト

岩手ファーム卵のポーチ アボカドサルサ サワードゥブレッド

*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。



## International Speciality

**Japanese Beef Sirloin Steak from Hokkaido** 7,480

*Baked Potato, Sour Cream and Chives*

北海道国産ビーフサーロインステーキ

ベイクドポテト サワークリーム チャイブ

**Fresh Fish Plate at Toyosu Market** 5,170

*Seasonal Grilled Vegetables, Mashed Potatoes with Basil Oil Sauce*

豊洲市場の鮮魚料理

季節のグリル野菜 マッシュポテト バジルオイルソース

**Salmon Steak** 4,950

*Norwegian Aurora salmon*

*Seasonal Grilled Vegetables, Roasted Tomato and Caper Lemon Butter sauce*

ノルウェー産オーロラサーモン

季節のグリル野菜 ローストマト ケッパーレモンバターソース

**BBQ Pork Ribs** 3,850

*Marinated Japanese Pork with BBQ Sauce, Potato Wedges*

バーベキュー ポークリブ

バーベキューソースでマリネした国産ポーク ウェッジポテト

**Grilled Chicken Breast** 3,300

*Daisen Chicken from Tottori, Potato Purée, Lemon and Olive Sauce*

鶏むね肉のグリル

鳥取県大山鶏 ポテトピューレ レモンとオリーブのソース

**Fish and Chips** 2,640

*Fried Fillet of Cod with Beer Batter, French Fries, Tartar Sauce and Lemon*

フィッシュ アンド チップス

鱈のフライ ビールの衣 フレンチフライ タルタルソース 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。



## Asian Speciality

### Curry Laksa

4,180

*Prawn, Squid, Scallop, Japanese Chicken Breast, Green Beans  
Green Onions, Chinese Noodles*

*Laksa Soup with White Sesame and Sambal Paste*

カレーラクサ

海老 いか 帆立 国産鶏むね肉 いんげん豆 葱 中華麺

白胡麻とサンバルペースト入りラクサスープ

### Beef Rendang

4,180

*Braised Beef with Spices and Galangal*

*Coconut Flavoured Steamed Jasmine Rice*

*Sliced Red Onion, Coriander, Lemon and Chilli*

ビーフ ルンダン

ビーフの煮込み スパイスとガラングアル ココナッツ風味のジャスミンライス

赤玉葱スライス パクチー レモン チリ

### Chicken Satay

3,850

*Grilled Marinated Japanese Chicken Thigh*

*Cucumber, Chili, Roasted Peanut Sauce and Rice Cake*

チキン サテー

マリネした国産鶏もも肉のグリル 胡瓜 チリ ローストピーナッツソース 餅

### Hainan Chicken Rice

3,300

*Japanese Chicken Breast, Jasmine Rice, Chicken Soup*

*Sweet Soy Sauce, Chilli Sauce, Ginger*

海南チキンライス

国産鶏むね肉 ジャスミンライス チキンスープ 甘口醤油 チリソース 生姜

### Wonton Noodle Soup

3,080

*Steamed Wonton with Meat, Barbeque Pork, Bok Choy, Chinese Noodles  
Scallion and Ginger Infused Broth*

ワンタン ノードルスープ

肉入りワンタン チャーシュー 青梗菜 中華麺 分葱と生姜のチキンスープ



## Strawberry Parfait

ストロベリー パフェ

4,180 JPY

*A strawberry parfait will appear earlier than usual this year.*

*Strawberry ice cream is topped with  
strawberry jelly, ruby chocolate chantilly  
bitter chocolate sponge, crunchy fiantine chocolate  
white chocolate cream in the shape of a bright red chocolate bar  
mixed berry compote are layered.  
A shy Shangri-La Bear holding a heart is on.  
Enjoy the harmony of the various textures  
and the flavours of each ingredient.*

毎年恒例のストロベリーパフェが一足早く登場！  
甘みが増した旬のいちごをふんだんに使用  
魅せる層は、ストロベリーゼリー、ルビーチョコレートシャンティ  
ビターチョコレートのスポンジ、ザクザクしたフィアンティヌチョコレート  
板チョコ、ミックスベリーコンポート  
真っ赤なバラの形をしたホワイトチョコレートクリーム  
ハートを抱えたシャイなシャングリラ・ベアを添えて  
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。

# CAKE SET

3,630 JPY



*Please choose your favourite cake and drink 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 / いちごのショートケーキ

*Shangri-La Pastry Chef's Special Recipe*

*Fresh Strawberry, 45% Fresh Cream, Sponge Cake with Almond Syrup  
Pistachio, Strawberry Sauce*

シャングリラペストリーシェフ特製レシピ

フレッシュストロベリー 45%生クリーム アーモンドシロップのスポンジケーキ  
ピスタチオ いちごのソース

### Chocolate Mousse / チョコレートムース

*Smooth Bitter Chocolate "Artisan Dark 61%" Mousse*

*Hazelnut Praline Feuilletine, Crispy Chocolate Disc  
Cocoa Biscuit, Mixed Berries and Chocolate Sauce*

ビターチョコレート “アルティザン ダーク 61%” の滑らかなムース

ヘーゼルナッツのプラリネフィヤンティーヌ クリスピーなディスクチョコレート  
ココアのビスキュイ ミックスベリーとチョコレートソース

### New York Cheese Cake / ニューヨーク チーズケーキ

*Rich Cream Cheese, Fresh Eggs from Iwate, Graham Cookie Crumble*

*Homemade Blueberry Jam, Mixed Berries, Mint*

濃厚クリームチーズ 岩手ファームの新鮮卵 グラハムクッキーのクランブル  
自家製ブルーベリージャム ミックスベリーとミント

## 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



## Dessert

### Almond Jelly

3,410

*Please choose your favourite from below*

- Melon, Strawberry, Mango

杏仁豆腐

下記よりお好きなテイストを1種類お選びください

-メロン、ストロベリー、マンゴー

### Banana Split

3,300

*Sanito Banana from Ecuador, Caramelised Casonade  
with Chocolate, Vanilla and Strawberry Ice Cream, Crunchy Almonds  
Whipped Cream with Chocolate sauce*

バナナスプリット

エクアドル産サニートバナナ カソナードのキャラメリゼ

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

ホイップクリーム チョコレートソース

### Selection of Ice Cream

2,310

*Berry Coulis, Almond Tuile, Mint*

*Please choose 3 scoops of your favourite ice cream from below*

-Vanilla, Chocolate, Strawberry, Macadamia Nuts, Matcha

アイスクリーム セレクション

ベリーのカーリ アーモンドチュイル ミント

下記よりお好きなアイスクリームを3スクープをお選びください

-バニラ、チョコレート、ストロベリー、マカデミアナッツ、抹茶

### Crème Brûlée

2,200

*Hayama Egg from Nara, Fresh Cream, Fava Tonka  
Casonade, Gold leaf*

クレームブリュレ

奈良県葉山卵 フレッシュクリーム トンカ豆 カソナード 金箔

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。