The Lobby Lounge Bar Food Menu



Kumamoto Promotion 熊本プロモーション

A limited-time menu using ingredients from Kumamoto Prefecture, a prefecture blessed with magnificent nature and beautiful water, will be available for a limited time.

Kumamoto Prefecture is also known as the "Land of Fire" because Aso has one of the world's largest calderas and the "Land of Water" because the area around Mt. Aso boasts clean underground water.

The chef, who is fascinated by the colorful food culture of each season, actually visited the production area and devised three menus using carefully selected ingredients.

雄大な自然と美しい水に恵まれた 熊本県の食材を使った期間限定メニューが登場。 世界有数のカルデラを有する阿蘇があることから「火の国」、 雨が多い阿蘇山周辺は清らかな地下水にも恵まれていることから 「水の国」とも呼ばれている熊本県。四季折々の彩り豊かな食文化に 魅せられたシェフが実際に生産地まで足を運び、 厳選した食材を使用したメニュー3種を考案しました。

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。

Grilled Aka-Ushi Japanese Beef Rice Box

7,480

あか牛ステーキ重

Aso Akaushi shoulder loin, which has a lot of lean meat and a refreshing taste, is grilled on a lava stone. The outside is golden and fragrant, the inside is moist. Served on top of fluffy rice from Kumamoto Prefecture, topped with Japanese sauce. The flavor develops pleasantly with each bite.

赤身が多くさっぱりとした味わいの阿蘇のあか牛の肩ロースを溶岩石でグリル。 外をこんがり香ばしく、中はしっとりと仕上げ、ふっくら炊き上げた熊本県産のごはんの上に 乗せ、和風ソースをかけました。噛むほどにうまみが溢れ出る味わいです。

Amakusa-Daio Chicken Teriyaki Rice Box

5,280

天草大王照り焼き重

It is characterized by its elastic texture and rich taste.

Bonito flakes and sliced onions are spread over rice grown in Kumamoto Prefecture. Grilled skin-first on a lava stone and topped with appetizing grilled teriyaki. You can enjoy the aroma of the skin and the rich taste.

弾力のある歯ごたえ、コクのある味わいが特長です。

熊本県産のごはんの上にかつおぶしとスライスオニオンを敷きつめ、皮目から溶岩石であぶり、 食欲をそそる焼き目のついた照り焼きを乗せて。

皮目の香ばしさとコクのある味わいが満喫できます。

Momotaro Salmon Rice Box

5,280

桃太郎サーモン重

We use Momotaro salmon, which is grown in Kumamoto's natural groundwater and has a sweet and delicious taste. To bring out the flavor even more, marinate the salmon with salt and let it sit overnight, then serve it on top of vinegared rice. Add shiso between the rice and salmon for an accent, and top with salmon roe. Please enjoy the beautiful and fresh Momotaro Salmon.

熊本の天然地下水で育てられ、甘みとうまみがある桃太郎サーモンを使用。 よりうまみを引き出すために、塩を振ってマリネしたサーモンを一晩寝かせています。 酢飯とサー モンの間にはアクセントになるシソを忍ばせ、いくらをトッピング。 見た目も美しい、新鮮な桃太郎サーモンをご堪能ください。

Should you have any questions regarding origin of ingredients or allergies, please kindly inquire with the service staff.

BAR SNACK



Miyazaki Caviar Blini and Condiment

宮崎キャビア ブリニ コンディメント

 $12g\ 16,500\ \mathrm{JPY}\ /\ 20g\ 27,500\ \mathrm{JPY}\ /\ 30g\ 33,000\ \mathrm{JPY}\ /\ 50g\ 44,000\ \mathrm{JPY}$

Mixed Nuts 1,430

Curry and Cajun Spice Flavour

ミックスナッツ

カレーとケイジャンスパイスのフレーバー

Marinated Olive 1,870

Fresh Rosemary and Extra Virgin Olive Oil, Lemon Zest

オリーブマリネ

フレッシュローズマリーとエクストラヴァージンオリーブオイル レモンゼスト

Dried Fruit 1,870

Dried Mango, Fig, Raisin

ドライフルーツ

ドライマンゴー、イチヂク、レーズン

Assorted Chocolate (6 pc) 2,860

Homemade Lip Shape Chocolate: framboise and white chocolate

Caraque-Lait: raspberry and white chocolate

Rinette Ivoire: almonds from Valencia, hazelnuts from Rome

Palet Argent: milk and black chocolate Guanaja Amer: bitter chocolate 70%

Caramei Au Beurre Salé: salted caramel ganache

チョコレートの盛り合わせ (6個)

自家製リップチョコレート: フランボワーズとホワイトチョコレート

カラクレ: バレンシア産アーモンドとローマ産ヘーゼルナッツ

リネット・イボワール: アーモンド ヘーゼルナッツ ホワイトチョコレート

パレ・アルジャン: ミルクとブラックチョコレート

グアナラ・アメール: ビターチョコレート 70%

キャラメル・オ・ブール・サレ: 塩キャラメルのガナッシュ



Charcuterie Board	3,080
Spanish Jamon Serrano, Italian Salami, Mortadella with Pistachio	
シャルキュトリーの盛り合わせ	
スペイン産ハモンセラーノイタリアンサラミピスタッチオ入りモルタデッラ	
Three Kind's of Bruschetta	2,310
Smoked Salmon with Lemon Dressing, Camembert with Dried Fruits	
Spanish Jamon Serrano with Balsamic Vinegar	
3種のブルスケッタ	
スモークサーモンとレモンドレッシング カマンベールとドライフルーツ	
スペイン産ハモンセラーノとバルサミコ酢	
Vegetable Sticks, Chickpea Paste	1,980
Mini Romaine Lettuce, Crispy Fresh Vegetables and Cherry Tomatoes	
クリュディテ フムス	
小さなロメインレタスとクリスピーな生野菜 チェリートマト	
1):=\1\2\1\2\1\2\1\2\1\2\1\2\1\2\1\2\1\2\1\	
Cheese Board	4,180
Cheese Board Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola	4,180
	4,180
Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola	4,180
Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola 36 months aged Parmigiano Reggiano	4,180
Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola 36 months aged Parmigiano Reggiano 3 種チーズ盛り合わせ	4,180
Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola 36 months aged Parmigiano Reggiano 3 種チーズ盛り合わせ 渋谷チーズスタンドのカチョカヴァロ イタリア産ゴルゴンゾーラ	4,180 2,860
Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola 36 months aged Parmigiano Reggiano 3 種チーズ盛り合わせ 渋谷チーズスタンドのカチョカヴァロ イタリア産ゴルゴンゾーラ 36 ヶ月熟成 パルミジャーノレッジャーノ	
Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola 36 months aged Parmigiano Reggiano 3 種チーズ盛り合わせ 渋谷チーズスタンドのカチョカヴァロ イタリア産ゴルゴンゾーラ 36 ヶ月熟成 パルミジャーノ レッジャーノ	
Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola 36 months aged Parmigiano Reggiano 3 種チーズ盛り合わせ 渋谷チーズスタンドのカチョカヴァロ イタリア産ゴルゴンゾーラ 36 ヶ月熟成 パルミジャーノ レッジャーノ Natural Cut French Fries with Truffle Mayonnaise Crispy Potatoes, Saffron Flavoured Aioli Sauce	
Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola 36 months aged Parmigiano Reggiano 3 種チーズ盛り合わせ 渋谷チーズスタンドのカチョカヴァロ イタリア産ゴルゴンゾーラ 36 ヶ月熟成 パルミジャーノ レッジャーノ Natural Cut French Fries with Truffle Mayonnaise Crispy Potatoes, Saffron Flavoured Aioli Sauce Pecorino Cheese, Fresh Truffle	
Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola 36 months aged Parmigiano Reggiano 3 種チーズ盛り合わせ 渋谷チーズスタンドのカチョカヴァロ イタリア産ゴルゴンゾーラ 36 ヶ月熟成 パルミジャーノ レッジャーノ Natural Cut French Fries with Truffle Mayonnaise Crispy Potatoes, Saffron Flavoured Aioli Sauce Pecorino Cheese, Fresh Truffle 皮付きフレンチフライトリュフマヨネーズ	
Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola 36 months aged Parmigiano Reggiano 3 種チーズ盛り合わせ 渋谷チーズスタンドのカチョカヴァロ イタリア産ゴルゴンゾーラ 36 ヶ月熟成 パルミジャーノ レッジャーノ Natural Cut French Fries with Truffle Mayonnaise Crispy Potatoes, Saffron Flavoured Aioli Sauce Pecorino Cheese, Fresh Truffle 皮付きフレンチフライトリュフマヨネーズ クリスピーポテト サフラン風味のアイオリソース ペコリーノチーズ フレッシュトリュフ	2,860
Caciocavallo from Shibuya Cheese Stand, Italian Gorgonzola 36 months aged Parmigiano Reggiano 3 種チーズ盛り合わせ 渋谷チーズスタンドのカチョカヴァロ イタリア産ゴルゴンゾーラ 36 ヶ月熟成 パルミジャーノ レッジャーノ Natural Cut French Fries with Truffle Mayonnaise Crispy Potatoes, Saffron Flavoured Aioli Sauce Pecorino Cheese, Fresh Truffle 皮付きフレンチフライトリュフマヨネーズ クリスピーポテト サフラン風味のアイオリソース ペコリーノチーズ フレッシュトリュフ Fruit Plate	2,860

JAPANESE SPECIALITY



Oyakodon

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)

Tampura Prawn Mushroom Auberging Pumpkin, Green Pennar

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 茄子 かぼちゃ ししとう

Tokyo Shoyu Ramen Noodles

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 ちぢれ麵

チャーシュー メンマ 葱 ほうれん草 味付け半熟卵 なると

Deep-Fried Daisen Chicken from Tottori

2,970

3,520

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.

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.



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 ベシャメル 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.



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.



Sandwiches

トマトレタスローズマリー

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

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 エメンタールチーズ 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.



7,480

International Speciality

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

Japanese Beef Sirloin Steak from Hokkaido

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 5.170 Fresh Fish Plate at Toyosu Market 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 ローストトマト ケッパーレモンバターソース 3.850 **BBQ Pork Ribs** 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

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.



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 スパイスとガランガル 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 ヌードルスープ	
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	
「リンシン・フィーフトーマートロスペートが一分心に上女ペノノハマン・フ	



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.

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

Almona 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	
ーメロン、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	
ベリーのクーリ 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.