



THE LOBBY LOUNGE
BAR FOOD MENU



Chilled Chinese Noodle

冷やし中華

5,280 JPY

*Our special chilled Chinese noodles,
perfect for the hot summer!*

*It is topped with eleven carefully selected ingredients,
Amera Tomatoes from Kumamoto Prefecture
which are characterised by its fresh sourness,
Seasoned eggs made with Hayama eggs from Nara,
as well as Char Siu, Shrimp, Wontons and more.
Yuzu pepper is added to the special chilled black sesame sauce,
giving a refreshing ethnic summer flavour.*

暑い夏にぴったりの特製冷やし中華が登場。
フレッシュな酸味が特徴の熊本県産アメラトマトや
ビタミン豊富で濃厚な味わいが特長の
奈良県産葉山たまごを使用した味つけ玉、
厚切りチャーシュー、エビ、つるりとした食感のワンタンなど
全 11 種類のトッピングでボリューム満点。
特製の黒ゴマ冷やしだれに柚子胡椒をくわえて
エスニック風味の夏らしいさっぱりとした味に仕上げました。

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。



Melon Kakigori

メロンかき氷

5,500 JPY

Summer welcomes the arrival of our melon shaved ice!

*Shangri-La Tokyo's signature 100% melon juice
is frozen and shaved into fresh-tasting ice.*

*Pleasant surprise is inside by almond jelly with lavender honey
and coconut-flavoured baked meringue.*

*The perfect balance of saltiness from the grissini ham
and sweetness from the melon.*

We recommend pairing with champagne.

毎年人気のメロンかき氷がパワーアップ。

シャングリ・ラ 東京 シグネチャーである果汁 100%メロンジュースを

凍らせて削ったフレッシュな味わいの氷の中に

ラベンダーはちみつをかけた杏仁豆腐と

ココナッツ風味の焼きメレンゲが隠れています。

生ハムとグリッシーニの塩味とメロンの甘さの絶妙なバランスは

シャンパンとともに味わうのがおすすめです。

NV Ruinart Blanc de Blancs

ルイナール ブラン・ド・ブラン

Glass 5,280 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。

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 JPY / 20g 27,500 JPY / 30g 33,000 JPY / 50g 44,000 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

Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.

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。



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

Cheese Board

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

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

2,860

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

4,290

Japanese Melon, Fresh Berries, Seasonal Fruits, Mint

フルーツ盛り合わせ

国産メロン フレッシュベリー 季節のフルーツミント

Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.

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

Beef Vegetable Curry Rice

3,410

Japanese Beef from Hokkaido

Red Wine and Caramelised Onion Curry Sauce

Grilled Seasonal Vegetables, "Tsuyahime" Rice from Yamagata

ビーフベジタブル カレーライス

北海道国産ビーフ 赤ワインとキャラメルオニオンのカレーソース

季節野菜のグリル 山形県つやひめ

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 サワードウ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 サワードウ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 メッツェペンネ 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 サワードウトースト

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

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



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*

シャングリラパ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 トシカ豆 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。