



THE LOBBY LOUNGE  
LUNCH FOOD MENU



## 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

濃厚でクリーミー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 SPECIALITIES



## Rib-Eye Steak Curry Rice

7,920

*Hokkaido Beef Steak,  
Red Wine and Caramelised Onion Curry,  
Grilled Seasonal Japanese Vegetables,  
Niigata Uonuma "Yukitsubaki"  
Mini Salad*

リブアイステーキカレーライス

北海道国産リブロース 赤ワインとキャラメルオニオンのカレー  
グリルした季節の国産野菜 新潟県魚沼産コシヒカリ 雪椿  
ミニサラダ

## Oyakodon

4,400

*Tottori Daisen Chicken, Hayama Egg from Nara,  
Niigata Uonuma "Yukitsubaki,"  
Shinshu Miso Soup, Japanese Pickles*

親子丼

鳥取県大山鶏 奈良県葉山たまご 新潟県魚沼産コシヒカリ 雪椿 信州味噌汁 漬物

## Tonkatsu

3,630

*Pork Tenderloin, Shredded Cabbage, Lemon, Tomato, Cucumber,  
Tonkatsu Sauce, Mustard*

ポークヒレカツ

キャベツの千切り レモン トマト きゅうり とんかつソース カラシ

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

4,620

*Seared Tuna, Boiled Hayama Egg from Nara, Anchovies,  
Tomato, Potato Green Beans, Herb,  
Red Wine Vinegar Dressing*

ニース風サラダ

マグロのたたき 奈良県葉山たまごのゆで卵 アンチョビ トマト ポテト  
インゲン豆 ハーブ 赤ワインビネガードレッシング

### Caesar Salad

3,850

*Grilled Tottori Daisen Chicken, Smoked Bacon,  
Poached Hayama Egg from Nara, 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  
奈良県葉山たまごのポーチドエッグ パルミジャーノ

### Green Salad

3,300

*"Castelfranco" Japanese Lettuce, Cucumber, Cherry Tomatoes,  
Marinated Olives, Grated Fresh Carrots, Raisins  
(Homemade Lemon Dressing / Oriental Dressing)*

グリーンサラダ

国産レタス “カステルフランコ” きゅうり チェリートマト オリーブマリネ にんじん レーズン  
(自家製レモンドレッシング / オリエンタルドレッシング)

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。



**Hawaiian Poke Salad with Steamed Rice** 3,850

*Marinated Kumamoto Momotaro Salmon, Avocado, Tomato, Cucumber, Coriander, Vinegar Rice with Sesame Flavoured Soy Sauce Dressing*

ハワイ風ポキサラダ丼

熊本県桃太郎サーモンのマリネ アボカド トマト きゅうり  
パクチー 酢飯 胡麻風味の醤油ドレッシング

**Japanese Style Salad** 3,630

*Whitebait, Wakame Seaweed, Sesame, "Castelfranco" Japanese Lettuce, Cucumber, Cherry Tomatoes, Green Onion, Japanese Style Dressing*

和風サラダ

シラス ワカメ 胡麻 国産レタス “カステルフランコ”  
きゅうり チェリートマト ネギ 和風ドレッシング

## Soup

**Japanese Sweet Corn Cream Soup** 2,640

*Japanese Chicken Breast, Toasted Sourdough Bread*

国産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トースト

**Roasted Heirloom Tomato Soup** 2,640

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

ローストトマトのスープ

完熟トマト 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トースト

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。



## Pasta

### **Beef Bolognese Penne**

4,620

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

ビーフボロネーゼ ペンネ

レバー入り国産ビーフボロネーゼソース メッゼペンネ パルミジャーノ

### **Tottori Daisen Chicken Ragout**

4,400

*Linguine, Spring Onion, Soy Sauce*

鳥取県大山鶏のラグー

リングイーネ ネギ 醤油

### **Spaghetti with Tomato Sauce**

3,960

*Ripe Tomato, Basil, Extra Virgin Olive Oil*

ポモドーロ スパゲティ

完熟トマト バジル エクストラヴァージンオリーブオイル

### **Penne with Genovese Sauce**

3,520

*Fresh Basil, Green Beans, Potato, Pine Nut*

ジェノベーゼペンネ

フレッシュバジル インゲン豆 ポテト 松の実

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。



## Burger & Sandwich

### Hokkaido Beef Cutlet Sandwich

6,820

*Worcestershire Sauce, Mayonnaise, Mustard, White Toast*

北海道国産ビーフのヒレカツサンドイッチ

ウスターソース マヨネーズ マスタード ホワイトトースト

### Beef Burger

5,720

*Hokkaido Beef Patty,*

*White Smoke Additive-Free Bacon, Onion Rings,*

*Gruyère Cheese, Homemade BBQ Sauce*

ビーフバーガー

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

### Teriyaki Burger

4,840

*Hokkaido Beef Patty,*

*Fried Hayama Egg from Nara, Teriyaki Sauce*

照り焼きバーガー

北海道国産ビーフのパテ 奈良県葉山たまごの目玉焼き 照り焼きソース

### "Tokyo Falafel Brothers" Falafel Sandwich

3,960

*Pita Bread, Tomato, Lettuce, Hummus*

東京ファラフェルブラザーズのファラフェルサンドイッチ

ピタブレッド トマト レタス フムス

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。



## Club Sandwich

4,400

*(Whole Wheat / White Toast)*

*Japanese Chicken Breast, Lettuce, Smoked Bacon,  
Tomato, Soft-Fried Iwate Egg*

クラブサンドイッチ

(全粒粉 / ホワイトトースト)

国産鶏むね肉スライス レタス スモークベーコン トマト 岩手県産卵の半熟目玉焼き

## BLT Sandwich

4,180

*(Whole Wheat / White Toast)*

*White Smoke Additive-Free Bacon, Tomato, Lettuce, Mayonnaise*

BLT サンドイッチ

(全粒粉 / ホワイトトースト)

ホワイトスモークの無添加ベーコン トマト レタス マヨネーズ

## Vegetable Sandwich

3,300

*(Whole Wheat / White Toast)*

*Avocado, Lettuce, Tomato, Cucumber, Carrot, Hummus*

ベジタブルサンドイッチ

(全粒粉 / ホワイトトースト)

アボカド レタス トマト 胡瓜 人参 フムス

*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。



## International Speciality

**Japanese Beef Sirloin Steak from Hokkaido** 9,020  
*Grilled Seasonal Japanese Vegetables, Baked Potato,  
Sour Cream and Chives, Red Wine Sauce*

北海道国産ビーフサーロインステーキ

グリルした季節の国産野菜 ベイクドポテト サワークリーム チャイブ 赤ワインソース

**Fresh Fish Plate at Toyosu Market** 5,500  
*Grilled Seasonal Japanese Vegetables, Mashed Potatoes,  
Basil Oil Sauce*

豊洲市場の鮮魚料理

国産季節野菜のグリル マッシュポテト バジルオイルソース

**Sautéed Kumamoto Momotaro Salmon** 5,280  
*Grilled Japanese Seasonal Vegetables,  
Roasted Tomato and Caper Lemon Butter sauce*

熊本県桃太郎サーモンのソテー

国産季節野菜のグリル ローストトマト ケッパーレモンバターソース

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。



## BBQ Pork Ribs

5,500

*Marinated Japanese Pork with Homemade BBQ Sauce, Potato Wedges*

バーベキュー ポークリブ

自家製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

## Fish and Chips

4,180

*Fried Fillet of Japanese Cod with Japanese Beer Batter,*

*French Fries, Tartar Sauce and Lemon*

フィッシュ アンド チップス

国産タラのフライ 国産ビールの衣 フレンチフライ タルタルソース レモン

## Grilled Chicken Breast

3,740

*Tottori Daisen Chicken, Grilled Seasonal Japanese Vegetables,*

*Potato Purée, Lemon and Olive Sauce*

鶏むね肉のグリル

鳥取県大山鶏 グリルした季節の国産野菜 ポテトピューレ レモンとオリーブのソース

## Grilled Seasonal Japanese Vegetables

3,300

*Fresh Herb, Extra Virgin Olive Oil, Okinawa Salt*

グリルした季節の国産野菜

フレッシュハーブ エクストラヴァージンオイル 沖縄の塩

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

4,840

*Shrimp, Squid, Scallop, Japanese Chicken Breast,  
Green Beans, Green Onions, Chinese Noodles,  
Laksa Soup with White Sesame, Sambal Paste and Coconuts Milk*

カレーラクサ

エビ イカ ホタテ 国産鶏むね肉 いんげん豆 葱 中華麺  
白胡麻 サンバルペーストとココナッツミルク入りラクサスープ

### Wonton Noodle Soup

3,520

*Steamed Pork Wontont, Char Siu, Bok Choy, Chinese Noodles,  
Chicken Broth Soup with Scallion and Ginger*

ワンタン ノードルスープ

豚肉入りワンタン チャーシュー 青梗菜 中華麺  
わけぎと生姜のチキンスープ

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。

# VEGETARIAN



## Green Salad

3,300

*"Castelfranco" Japanese Lettuce, Cucumber, Cherry Tomatoes, Marinated Olives, Grated Fresh Carrots, Raisins (Homemade Lemon Dressing / Oriental Dressing)*

グリーンサラダ

国産レタス “カステルフランコ” きゅうり チェリートマト オリーブマリネ にんじん レーズン (自家製レモンドレッシング / オリエンタルドレッシング)

## Chickpea Paste "Hummus" and Fresh Japanese Vegetables

2,420

*Mini Romaine Lettuce, Fresh Vegetables and Cherry Tomatoes*

ひよこ豆のペースト”フムス” 国産生野菜

小さなロメインレタス 生野菜 チェリートマト

## Roasted Heirloom Tomato Soup

2,640

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

ローストトマトのスープ

完熟トマト オレガノ エクストラヴァージンオリーブオイル サワードアップレッドトースト

## Vegetable Samosa

2,420

*Avocado Dip, Chilli Sauce*

ベジタブルサモサ

アボカドディップ チリソース

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。



### Spaghetti with Tomato Sauce

3,960

*Ripe Tomato, Basil, Extra Virgin Olive Oil*

ポモドーロ スパゲティ

完熟トマト バジル エクストラヴァージンオリーブオイル

### Penne with Genovese Sauce

3,520

*Fresh Basil, Green Beans, Potato, Pine Nut*

ジェノベーゼペンネ

フレッシュバジル インゲン豆 ポテト 松の実

### "Tokyo Falafel Brothers" Falafel Sandwich

3,960

*with French Fries and Salad*

*Pita Bread, Tomato, Lettuce, Hummus*

東京ファラフェルブラザーズのファラフェルサンドイッチ

フレンチフライ ミニサラダ

ピタブレッド トマトレタス フムス

### Vegetable Sandwich

3,300

*with French Fries and Salad*

*(Whole Wheat / White Toast)*

*Avocado, Lettuce, Tomato, Cucumber, Carrot, Hummus*

ベジタブルサンドイッチ

フレンチフライ、ミニサラダ

(全粒粉 / ホワイトトースト)

アボカド レタス トマト 胡瓜 人参 フムス

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。



## Vegetable Curry Rice

3,960

*Grilled Seasonal Japanese Vegetables,  
Niigata Uonuma "Yukitsubaki"  
Mini Salad*

ベジタブルカレーライス

グリルした季節の国産野菜 新潟県魚沼産コシヒカリ 雪椿  
ミニサラダ

## Grilled Seasonal Japanese Vegetables

3,300

*Fresh Herb, Extra Virgin Olive Oil, Okinawa Salt*

グリルした季節の国産野菜

フレッシュハーブ エクストラヴァージンオイル 沖縄の塩

## Fruit Plate

4,950

*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

## Seasonal Fresh Berries

3,300

季節のベリー

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 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*

*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  
ブルーベリージャム ミックスベリー 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

### Fruit Plate

4,950

*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

### Crème Brûlée

2,530

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

クレームブリュレ

奈良県葉山たまご フレッシュクリーム トンカ豆 カソナード 金箔

### Coffee Jelly

1,650

*Japanese Fresh Cream, Syrup*

コーヒーゼリー

国産フレッシュクリーム ガムシロップ

### Ice Cream and Sorbet

2,200

*Berry, Almond Crumble, Mint*

*Please Choose One Scoop of Your Favourite Ice Cream or Sorbet*

*(Vanilla / Chocolate / Strawberry / Kyoto Uji Matcha / Setouchi Lemon Sorbet)*

アイスクリームとシャーベット

ベリー アーモンドクランブル ミント

お好きなアイスクリームかシャーベットをお選びください (シングル)

(バニラ / チョコレート / ストロベリー / 京都の宇治抹茶 / 瀬戸内レモンシャーベット)

- *Additional Ice Cream or Sorbet (One Scoop)*

1,100

- アイスクリームかシャーベット追加 (シングル)

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。