



THE LOBBY LOUNGE
LUNCH FOOD MENU



My Favourite Pasta Lunch

パスタランチセット

11:00 – 14:00

Available for weekday only

平日限定

4,950 JPY

This is a select pasta lunch set brought to you from our Italian restaurant Piacere to , with original handmade pasta made from local wheat and carefully selected ingredients by our chef.*

Select your preferred pasta, sauce and toppings.

Enjoy a pasta made just for you.

イタリアンレストラン「ピャチェーレ」より、
国産小麦とシェフ厳選の素材を使用した
自家製手打ちパスタをお楽しみいただける
セレクトパスタランチセットをご用意いたしました。
パスタ・ソース・トッピングをそれぞれお選びいただき
あなただけのパスタをお作りします。

***Piacere offers exquisite seasonal dinners crafted with meticulously chosen ingredients sourced from across Japan.**

ピャチェーレでは、日本全国から厳選した食材を使用し
四季を感じられるディナーをご提供しています。

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。

Today's Appetizer

本日の前菜

Pasta Dish

パスタ

Mini Dessert

デザート

= Select a Pasta Type =

パスタの種類を下記から1種類お選びください

Home-made Tagliolini / 自家製タリオリーニ

Thin noodle goes well with simple sauce

シンプルなソースがおすすめの細麺

Home-made Tagliatelle / 自家製タリアテッレ

Tagliatelle goes well with rich sauce

濃厚なソースがおすすめ

Spaghetti / スパゲッティ

Excellent texture and rich flavour spaghetti

perfect for those who prefer al dente

アルデンテがお好みの方に

豊かな風味と優れた食感のスパゲッティ

= Select a Sauce Type =

ソースの種類を下記から1種類お選びください

Tomato / トマト

Rich sauce made with local tomatoes

国産トマトを使った濃厚なソース

Olive Oil / オリーブオイル

Chicken bouillon and olive oil

鶏のブイヨンとオリーブオイル

Cream / クリーム

Hokkaido fresh cream and parmesan cheese

北海道産の生クリームとパルメザンチーズ

= Select Two Toppings =

トッピングの種類を下記から2種類お選びください

Bacon / Chiken / Salmon

Sakura Shrimp / Rape Blossoms / Mushrooms

Truffles (Additional + 2,000)

ベーコン / チキン / サーモン

桜海老 / 菜の花 / マッシュルーム

トリュフ(追加料金 + 2,000)

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。



Strawberry Parfait

ストロベリー パフェ

4,180 JPY

The annual parfait is now available in a strawberry version.

Fresh, sweet and sour strawberries are lavishly used!

Marbled chocolate heart and sparkling red gradient candy tuiles are used for a glamorous finish.

Furthermore, when the strawberry slice are arranged.

Enjoy custard-based diplomat cream,

praline fouillant and chocolate crumbles.

Indulge the harmony of sumptuous flavours as if they were spreading in your mouth.

毎年恒例のパフェがストロベリーバージョンになって登場！

フレッシュで甘酸っぱいいちごをふんだんに使用。

赤いグラデーションの餡のチュイルや

マーブル模様のハートチョコレートで華やかな仕上がり。

ストロベリーシャーベットや、カスタードを使ったディプロマットクリーム、

チョコクランブルでサクッとしたアクセントを。

口の中で広がる贅沢な味わい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。



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 Terrine / チョコレートテリーヌ

*Rich and Rare Terrine made with Maison Cacao's "Colombian Couverture"
Fremented Butter from Hokkaido, Hayama Egg from Nara, Kumquat Compoote,
Whipped Cream, Walnuts*

メゾンカカオの“コロンビア産 クーベルチュール”を使用した濃厚でレアなテリーヌ
北海道産の発酵バター 奈良県産の葉山卵 金柑コンポート
軽い味わいのクリーム 胡桃

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。

BEVERAGE MENU



Ruinart

PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

世界で最初のシャンパーニュ・メゾンとして 1729 年に誕生したルイナール
「シャンパーニュの宝石」と呼ばれるエレガントなシャンパーニュ
その洗練されたエレガントな味わいは
世界中の人々を魅了しています

*The jewel of champagne - symbol of timeless elegance.
Since its foundation in 1729,
the first established House of Champagne
has taken pride in the excellence of its cuvées.*

NV Ruinart Blanc de Blancs

ルイナール ブラン・ド・ブラン

Glass

4,840 JPY

Bottle

28,600 JPY

NV Ruinart Rosé

ルイナール ロゼ

Glass

5,280 JPY

Bottle

30,800 JPY

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。



*Perrier-Jouët Belle Époque Rosé is a fascinating cuvée
subtle and delicate, yet also warm and embracing,
as if it were wrapping you in silk.*

「シャンパーニュの芸術」と称えられている
ペリエ・ジュエのベル・エポック
繊細でありながら、まるでシルクで包み込むような
温かみのある魅力的なキュヴェです

Perrier-Jouët Belle Époque Rosé

ペリエ・ジュエ
ベル・エポック ロゼ

Bottle
165,000 JPY

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。

WINE SELECTION

Champagne

		Glass	Bottle
NV	Veuve Clicquot Yellow Label ヴーヴ クリコ イエローラベル	3,300	19,250
NV	Billecart – Salmon Brut Rose ビルカール サルモン ブリュット ロゼ	5,280	30,800
2015	Dom Pérignon ドンペリニオン		73,700

White Wine

		Glass	Bottle
2021	Sanct Valentin Pinot Grigio St. Michael-Eppan <i>Pinot Grigio, Italy</i> サンクトヴァレンティン ピノ グリージョ サン ミケーレ アッピアーノ	2,970	17,600
2021	Cloudy Bay Tekoko Sauvignon Blanc <i>Sauvignon Blanc, New Zealand</i> クラウディ ベイ テココ ソーヴィニオンブラン	3,630	20,900
2022	Chasselas Vinigma <i>Chasselas, Switzerland</i> シャスラ ヴィニグマ	3,630	21,230
2022	Chardonnay Cuvée Bois Les Crêtes <i>Chardonnay, Italy</i> シャルドネ キュベ ボワ レクレレーテ	3,740	22,000

Red Wine

		Glass	Bottle
2020	Cerasuolo di Vittoria Classico, COS <i>Nero d'Avola, Frappato, Italy</i> チュラスオーロ ディ ヴィットリア クラシコ コス	2,750	15,400
2018	Barolo Balbi Soprani <i>Nebbiollo, Italy</i> バローロ バルビ ソプラニ	3,190	18,700
2018	Taurasi, Feudi Di San Gregorio <i>Campagna, Italy</i> タウラージ フェウディ ディ サングレゴリオ	3,740	20,900
2018	Cloudy Bay Te Wahi Pinot Noir <i>Pinot Noir, New Zealand</i> クラウディ ベイ テ ワヒ ピノノワール	4,730	27,500

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。

BEER & NON-ALCOHOL BEER

Draft Beer

Suntory The Premium Malt's 1,650
サントリー ザ プレミアムモルツ

Domestic Beer

Asahi Super Dry 1,540
アサヒ スーパードライ

Sapporo Yebisu 1,540
サッポロ エビス

Sapporo Black Label 1,540
サッポロ 黒ラベル

Craft Beer

Hitachino Nest Beer White Ale <Ibaraki> 1,870
常陸野 ネストビール ホワイトエール <茨城>

Tokyo Blues Golden Ale <Tokyo> 2,530
東京ブルース ゴールデンエール <東京>

Okinawa Sango Beer IPA <Okinawa> 2,640
沖縄サンゴビール インディアパールエール <沖縄>

Rococo Tokyo White <Shizuoka> 4,290
ロココ 東京 ホワイト <静岡>

Import Beer

Guinness 1,760
ギネス

Erdinger Weissbier 1,980
エルディンガー ヴァイスビア

Non-Alcohol Beer

Suntory All Free 1,210
サントリー オールフリー

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。

SOFT DRINK

Fresh Juice

Fresh Orange Juice フレッシュ オレンジ ジュース	1,760
Fresh Grapefruit Juice フレッシュ グレープフルーツ ジュース	1,760
Fresh Melon Juice フレッシュ メロン ジュース	2,640

Squash

Fresh Orange Squash フレッシュ オレンジ スカッシュ	1,540
Fresh Grapefruit Squash フレッシュ グレープフルーツ スカッシュ	1,540
Apple Squash アップル スカッシュ	1,320

Soft Drink

Coca-Cola コカ コーラ	1,210
Coke Zero コーラ ゼロ	1,210
Ginger Ale ジンジャエール	1,210
Sprite スプライト	1,210
Fever Tree Tonic Water フィーバーツリー トニック ウォーター	1,540
Red Bull Energy Drink レッドブル エナジードリンク	1,540
Apple Juice <Aomori> りんごジュース <青森>	1,540

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。

MINERAL WATER

Fuji Mineral Water, Japan 360ml / 780ml 1,320 / 2,200
富士ミネラルウォーター

Fuji Sparkling Water, Japan 300ml / 700ml 1,540 / 2,420
富士スパークリングウォーター

Evian, France 330ml / 750ml 1,650 / 2,420
エヴィアン

Acqua Panna, Italy 500ml / 1000ml 1,540 / 2,420
アクア パンナ

Perrier, France 330ml / 750ml 1,430 / 2,200
ペリエ

San Pellegrino, Italy 500ml / 1000ml 1,540 / 2,420
サンペレグリノ

COFFEE SELECTION

All coffees served at Shangri-La Tokyo are organic and 60% of the beans are from Rainforest Alliance Certified™ farms.

シャングリ・ラ 東京では、自然環境の保護に配慮し、生産者及びその他の地域の社会福祉、伝統文化、生態系の維持を目的としたレインフォレスト・アライアンス認証を受けた農園産のコーヒーを60%使用しています

Hot Drink

Shangri-La Tokyo Original House Blend Coffee 1,650

シャングリ・ラ 東京 オリジナル ハウス ブレンド コーヒー

Decaffeinated Coffee 1,650

カフェインレスコーヒー

Single Espresso / Double Espresso 1,650 / 1,750

シングル エスプレッソ / ダブル エスプレッソ

Cappuccino 1,750

カプチーノ

Café Latte 1,750

カフェラテ

Café Au Lait 1,750

カフェオレ

Hot Chocolate 1,750

ホット チョコレート

Iced Drink

Original Iced Coffee 1,650

オリジナル アイスコーヒー

Iced Café Latte 1,750

アイス カフェラテ

Iced Café Au Lait 1,750

アイス カフェオレ

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。

TEA SELECTION

Black Tea & Herbal Tea

Shangri-La Tokyo Original Himalayan Blend 1,650

シャングリ・ラ 東京 オリジナル ヒマラヤン ブレンド

Our original blend tea, created exclusively for Shangri-La Tokyo, consisting of the finest leaves from Darjeeling and Nepal.

崇高で誉れ高いダーズリンとネパールからの茶葉を使用した
シャングリ・ラ 東京オリジナルブレンドのオーガニックティー

English Breakfast 1,650

イングリッシュ ブレックファスト

A perfect blend of Ceylon tea and Assam tea, this rich tea gives a wholesome strong and full bodied cup with a malty aftertaste that finishes with a bitter twinge of tannin.

セイロンとアッサムのブレンド

コクが深く濃厚で力強い味わいと、モルティーでほろ苦い後味

Darjeeling 1,650

ダーズリン

The brew is full-bodied with a muscatel flavour. It has a sweet Champagne aftertaste, that lingers in your mouth for a long time.

The fragrance is uniquely floral.

マスカテルフレーバーのフルボディーな味わいと、フローラルな香り
口の中に長く残るシャンパンのような甘い余韻

Assam 1,650

アッサム

From Cherideo Purbat Estate in the Assam district of India.

This tea is strong, full bodied and smooth with a refreshing aftertaste.

深いコクのあるどっしりとした味わいと、滑らかで爽やかな後味
ミルクティーに最適

Earl Grey 1,650

アールグレイ

An exotic bergamot fragrance blended in to a mild medium-grown Ceylon tea.

マイルドな口当たりのセイロンにエキゾチックなベルガモットの香りをブレンド

Chamomile (Non Caffeine) 1,650

カモミール

Chamomile flowers have pungent, earthy taste and a light mellow cup.

自然のままの素朴な味わいと、まろやかな口当たり

Pepper Mint (Non Caffeine) 1,650

ペパーミント

Peppermint is a herbal infusion with a light cup and a dominant yet refreshingly soothing mint character that lingers in the mouth.

爽やかで心地よい風味と、軽やかな口当たり

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。

Flavoured Tea

Organic Apricot Escape (Non Caffeine) ® 1,650

オーガニック アプリコット エスケープ

Combined with the aromatic fragrance of apricot and asian pears. The fruity rooibos tea finishes to a lusciously sweet taste with a hint of citrus bitterness.

熟したアプリコットと梨の香りがふわっと広がる極上の有機ルイボスティー
甘酸っぱい爽やかさが人気

Organic French Lemon Ginger (Non Caffeine) 1,650

オーガニック フレンチ レモン ジンジャー

The hint of ginger and rooibos in the tea, create a fresh and peaceful ambiance.

有機レモングラスや有機生姜を含むスパイシーなルイボス入りハーブティー

Organic Raspberry Nectar (Non Caffeine) ® 1,650

オーガニック ラズベリー ネクター

Infused with honey bush, lemongrass, and raspberry, this rooibos tea steeps to a sweet and refreshing flavor. Elegantly sweetened with natural flavor, this is the finest fruity tea to have.

ルイボスにハニーブッシュ、レモングラス、ラズベリーを加えた甘美なブレンド
口いっぱい広がる甘く爽やかなラズベリーの香り

Garden of Eden 1,650

ガーデン オブ エデン

Enticed with passion fruit and mango flavour, this fruity tea steeps to a vibrant red finish.

熟したマンゴーとパッションフルーツの香り高いアロマが特長の爽やかなフレーバードティー

Iron Goddess of Mercy 1,650

鉄観音茶

Grown in the high hilltops of China, the fresh air and crisp water has made one of the finest leaves.

日本では鉄観音として有名な烏龍茶

新鮮な空気と冷たく清らかな水が流れる清流の山頂にて丁寧に手摘みされた貴重なお茶

Chocolate Monkey ®®® 1,650

チョコレート モンキー

Flawlessly blended with a combination of fruity bananas, rich chocolate, and spicy pink peppercorns.

豊かで滑らかな味わいのチョコレートとピリッとスパイシーなピンクペッパー
甘いバナナの香りのハーモニーが絶妙のデザートティー

Happy ® 1,650

ハッピー

This organic blend of raspberry and hibiscus, with hint of Jasmine flowers will surely put a smile on your face.

甘酸っぱいらズベリーとハイビスカス、そしてジャスミンの花の香りとの
ブレンドが幸せな気持ちにさせてくれる有機ワユサティー
ワユサとはアマゾンやエクアドルのジャングルに生息する神秘の木

Symbol Designation : ®Rosaceae ®Banana ®Soy

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

記号の名称:®バラ科 ®バナナ ®大豆由来

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。