



THE LOBBY LOUNGE
LUNCH FOOD MENU



ROOTED IN NATURE

Sustainable Items on the Menu

Shangri-La has always been committed to the highest standards of food quality, hygiene and safety as well as environmental protection. Our Rooted in Nature program has five menu guidelines.

- 1. Local and Seasonal*
- 2. Chemical / Pesticide Free*
- 3. Free-range*
- 4. Sustainably sourced*
- 5. Fairtrade or similar local certifications*

「Rooted in Nature (ルーテッド・イン・ネイチャー)」

シャングリ・ラグループは、常に質の良い食製品の提供に取り組んでまいりました。

Rooted in Nature は地球環境に配慮し、サステナビリティに貢献すべく、

以下の5つのガイドラインを設け、

基準を満たした製品をこのロゴと共に紹介しています。

1. 地元で生産された旬の野菜や果物の使用
2. 化学薬品や無農薬、地元で生産された製品
3. 放牧された肉や卵の使用
4. サステイナブル シーフードの使用
5. オーガニック、フェアトレード製品、スローフードアプローチ
(伝統的な食材、質のよい食品)製品



Sakura Parfait

桜 パフェ

4,180 JPY

*Indulge the Sakura parfait
with a beautiful gradation of pale spring colours.
It's filled with Japanese-inspired ingredients like
sakura bean paste, shiratama, agar
and diplomat cream made with Kyoto matcha.
On top of the tea-flavoured cookie, there is a hidden layer of
sakura chantilly with sakura jelly, topped with tangy
and sweet griotte cherry sorbet.
As you feel the arrival of spring, indulge in the luxurious harmony
of flavours that unfold in your mouth to your heart's content.*

淡い色のグラデーションが美しい桜パフェが登場！
桜あんや白玉、寒天、京都産抹茶を使ったディプロマットクリームなど
和テイストをふんだんに盛り込みました。
紅茶クッキーの上には、桜ゼリーを忍ばせた桜シャンティや
甘酸っぱいグリオットチェリーシャーベットを盛り、
メレンゲや流線状のチョコレートの飾りで華やかな仕上がりに。
待ちに待った春の訪れを感じながら、
口の中で広がる贅沢な味わいのハーモニー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。



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 / Chicken / 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。



 **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「まるやかな塩分」

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

オシेट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 メッツェペンネ 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** 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 サワードゥブレッドトースト

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。