



# THE LOBBY LOUNGE LUNCH FOOD MENU



## ROOTED IN NATURE

### *Sustainable Items on the Menus*

*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





## Nenrinya Baumkuchen Dessert Plate

バームクーヘン デザートプレート

4,180 JPY

*Nenrinya and Shangr-La Tokyo present  
Their new collaboration “Baumkuchen Dessert Plate,”  
featuring Nenrinya’s signature sponge cake duo –  
and crispy firm, buttey taste “Straight Baum Kuchen”  
and fluffy and moist “Mount Baum Kuchen.”  
Complemented by cocounut ice cream, hibiscus jelly,  
light Chantilly cream laced with raspberry nectar,  
and accompanied with fresh mango, pineapple,  
raspberries, and a sprinkling vibrant of pistachios.  
We hope this one-of-a-kind confection brings joy to your day.*

ねんりん家とシャングリ・ラ 東京のコラボレーション  
デザートプレートが登場！芳醇な香りと食感が魅力の  
ストレートバーム「やわらか芽」とマウントバーム「しっかり芽」、  
ねんりん家を代表する2種のバームクーヘンを贅沢に使用。  
ココナッツアイスクリームとともに、ハイビスカスゼリーを添え、  
軽やかな生クリームとラズベリーのシャンティをあしらいました。  
みずみずしいマンゴー、パイナップル、ラズベリーに  
彩り豊かなピスタチオがアクセントを添える、  
ここでしか味わえない特別なひと皿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。





## My Favourite Pasta Lunch

パスタランチセット

11:00 – 14:00

Available on weekdays 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 Tagliatelle / 自家製タリアテッレ

Tagliatelle goes well with rich sauces

濃厚なソースがおすすめ

#### Home-made Gnocchi / 自家製ニョッキ

Springy and soft-textured gnocchi

もちもちした食感のニョッキ

#### 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

#### Genovese / ジェノベーゼ

Italian sauce with a refreshing hint of basil

爽やかなバジル香るイタリアンソース

#### 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

#### Salsiccia / Chicken / Salmon

#### Shrimp / Asparagus / Mushrooms

#### Truffles (Additional + 2,000)

サルシッチャ / チキン / サーモン

海老 / アスパラガス / 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

濃厚でクリーミイ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 ヌードルスープ

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 Compote,  
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

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。