



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。



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*

リブアイステークカレーライス

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

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

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

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。



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

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 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。



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

"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

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。



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

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

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

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。

