



THE LOBBY LOUNGE
LUNCH FOOD MENU



*In the middle of a busy day,
hearty dishes cooked in STAUB pots make the perfect lunch.
A menu that changes every day features
served with bread and a fresh salad.
As the seasons change, a quick but luxurious lunch is
just the thing for recharging your energy
for an active afternoon.*

ホテルでゆっくりとコースランチを食べる時間はないけれど！
いつもより少し贅沢なランチタイムを過ごしたい方におすすめ！

STAUB(ストウブ)鍋で調理した温かいお料理
パンとサラダが付いた日替わりのメインディッシュ
国産鶏のコンフィ、シュークルート
グラタン、ブイヤベース
グリルビーフよりお選びいただけます
お腹も心も満たすビストロ料理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。

STAUB
Bistro Style Lunch
ストウブ ビストロランチ

2,750 JPY

Time: 11:00 ~ 14:00

Daily Main Dish
本日のメインディッシュ

Please kindly ask a number of staff for today's main dish
本日のメイン料理につきましてはスタッフにお尋ねください

- Staub 1. **Japanese Chicken Confit**
国産鶏のコンフィ
- Staub 2. **Salted Pork and Sausage Choucroute**
塩漬け豚とソーセージのシュークルード
- Staub 3. **Shrimp Macaroni Gratin**
海老とマカロニのグラタン
- Staub 4. **Sea Bream Bouillabaisse**
真鯛のブイヤベース
- Staub 5. **Grilled Beef, Mashed Potatoes**
Red Wine Sauce (supplement +1,650)
グリルビーフ マッシュドポテト
赤ワインソース (追加料金 +1,650)

Salad
サラダ

Bread
パン

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

宮崎キャビア ブリニ コンディメント

12g 16,500 JPY

20g 27,500 JPY

30g 33,000 JPY

*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 mellow scent goes through your nose
and you can enjoy a deep finish.
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
濃厚でクリーミーな味わいを堪能できるとともに
芳醇な香りが鼻に抜け、深い余韻を楽しめます
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

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。



茶園 清水屋

Matcha Parfait

抹茶パフェ

3,850 JPY

*In this sublime Japanese-inspired parfait,
delicate matcha ice cream using “Shimmizuya” matcha
has a refreshing freshly picked tea leaves flavor.
Other Japanese ingredients are Shiratama matcha agar,
Brown sugar whipped cream
paired with chocolate brownies.
Taiyaki decoration, made from pie crust,
has a crispy, light texture and bean taste inside.*

京都・宇治で300年続く「茶園 清水屋」の抹茶を使用

濃厚な抹茶アイスクリーム

白玉、抹茶寒天、黒糖ホイップクリーム

焼きメレンゲ、チョコレートブラウニー

サクサクとした食感のパイ生地のたい焼きをトッピング

摘みたての茶葉の爽やかな風味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。



Almond Jelly Melon / Strawberry / Mango

杏仁豆腐
メロン / ストロベリー / マンゴー

2,200 JPY

*Our almond jelly is made from almond powder
infused overnight in water, resulting in a fragrant,
silky-smooth jelly topped with your choice of
fresh melon, strawberries or mango.*

*A deliciously healthy,
not-to-be-missed springtime treat!*

杏仁霜を一晩水に浸して香りを抽出し
他にはない芳醇な香り
滑らかな口どけの杏仁豆腐に仕上げました
シグネチャーのフレッシュメロンジュースを思わせるメロンに加え
ストロベリー、マンゴーの3種より
お好きなフレーバーをお選びください

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。

ALL DAY

Salad

Green Salad *with Grated Fresh Carrots and Raisins* 1,760
グリーンサラダ 人参とレーズン

Caesar Salad *with Grilled Chicken and Artisan Smoked Bacon* 2,420
シーザーサラダ グリルチキンとベーコン

Niçoise Salad *with Fresh Seared Tuna* 2,640
ニース風サラダ まぐろのたたき

Hawaiian Poke Salad *with Marinated Salmon and Sesame Seeds* 1,540
ハワイ風ポキサラダ サーモンのマリネと胡麻

Soup

Chicken and Sweetcorn Soup 1,430
チキンとスイートコーンのスープ

Roasted Heirloom Tomato Soup 1,430
ローストトマトのスープ

Pasta

Homemade Traditional Oven-Baked Lasagna 1,430
自家製ラザーニャ

Beef Bolognese Penne 2,750
ビーフボロネーズペンネ

Spaghetti with Tomato Sauce 2,090
ポモドーロ スパゲティ

Cold Cuts & Cheese Selection

Charcuterie Board 2,200
シャルキュトリーの盛り合わせ

Cheese Board 2,750
チーズの盛り合わせ

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。

Sandwiches & Burgers

Avocado Burger / アボカドバーガー 4,070

Beef Patty, Avocado Salsa, Fried Egg and Sour Cream

アボカドサルサ、フライドエッグ、サワークリーム

The Dirty Burger / ダーティーバーガー 4,400

Aged Montgomery Cheddar Cheese,

House made Smoked BBQ Sauce, Bacon and Onion Rings

熟成したモンゴメリーチェダーチーズ

自家製燻製バーベキューソース、ベーコン、オニオンリング

Club Sandwich / クラブサンドイッチ 2,750

Toasted Whole Wheat or White Bread

Thick Slices of Chicken, Lettuce, Bacon, Tomatoes and Soft-Fried Eggs

(全粒粉又はホワイトブレッドのトースト)

鶏肉スライス、レタス、ベーコン、トマト、半熟フライドエッグ

BLTSandwich / BLT サンドイッチ 2,200

Artisanal Bacon, Tomatoes and Lettuce

ベーコン、トマト、レタス

Pastrami Sandwich / パストラミサンドイッチ 2,420

Emmental cheese, Dried Tomato, Pickles and Mustard

エメンタールチーズ、ドライトマト、ピクルス、マスタード

Avocado on Toast / アボカドトースト 1,650

Sour Bread, Avocado Salsa, Poached Eggs

サワーブレッド、アボカドサルサ、ポーチドエッグ

Ham & Cheese Toast / ハムとチーズのトースト 2,200

Cooked Pork Ham, Gruyere Cheese

ポークハム、グリュイエールチーズ

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 Specialty

Wonton Noodle Soup / ワンタンヌードルスープ 1,870

Scallion and Ginger Infused Broth

with Steamed Wontons and Barbeque Pork

分葱と生姜のスープ、ワンタン、チャーシュー

Curry Laksa / カレーラクサ 2,200

Shrimp, Squid, Scallop, Curry Noodle

エビ、イカ、ホタテ、カレーヌードル

Artisanal Soba Noodles / 職人手打ち蕎麦 2,750

With Prawn and Vegetable Tempura (Hot or Cold)

海老と野菜天ぷら (温かい蕎麦、または冷たい蕎麦)

Oyakodon / 親子丼 2,970

Rice Bowl with Organic Chicken and Renowned Hayama Eggs

オーガニック鶏肉、葉山卵

Hainan Chicken Rice / 海南チキンライス 2,200

Jasmine Rice, Chicken Breast, Chicken Soup

Sweet Soy Sauce, Chill Sauce, Ginger

ジャスミンライス、鶏胸肉、チキンスープ、甘口醤油、チリソース、生姜

Chicken Satay / チキンサテー 2,200

Cucumber and Chili, Roasted Peanut Sauce and Rice Cake

胡瓜、チリ、ローストピーナッツソース、餅

Chinese Congee (Rice Porridge) with Chicken, Fish or Crab 1,760

Century egg, roasted peanuts, spring onion and pickled vegetables

中華粥、鶏肉、魚又は蟹の粥、ピータン、ピーナッツ、葱、漬物

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。

Western & International Specialties

Fish of the Day 本日の魚料理	4,400
Salmon Steak / サーモンステーキ <i>Roasted Tomato and Lemon Butter sauce</i> ローストトマト、レモンバターソース	2,750
Fish and Chips / フィッシュアンドチップス <i>Fried Fillet of Cod with Crispy French Fries</i> 鱈のフライとクリスピーフライドポテト	2,200
Sirloin Steak / サーロインステーキ <i>Baked Potato with Sour Cream and Chives</i> ベイクドポテト、サワークリーム、チャイブ	6,270
BBQ Pork Ribs / ポークリブバーベキュー <i>Marinated in Smoked Whisky and Tomato Sauce</i> <i>Served with Heart of Lettuce and Baked Potatoes</i> バーベキューソースでマリネしたポークリブ ロメインレタス、ローストポテト	2,750
Grilled Chicken Breast / 鶏胸肉のグリル <i>With Potato Purée, Lemon and Olive Sauce</i> ポテトピューレ レモンとオリーブのソース	2,750
French Fries フレンチフライ	1,320
<u>Dessert</u>	
Selection of Ice Cream / アイスクリーム セレクション (3 Scoops with a Choice of Vanilla, Chocolate, Strawberry or Macadamia nuts) チョコレート、ストロベリー、バニラ、マカデミアナッツより3スcoopをお選び下さい	1,430
Banana Split / バナナスプリット <i>With Chocolate and Strawberry Ice Cream, Crunchy Almonds</i> チョコレートとストロベリーのアイスクリーム アーモンドクランチ	1,650
Fava Tonka Crème Brûlée トンカ豆のクレームブリュレ	1,870
Melon Almond Jelly メロン杏仁豆腐	2,200

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 MENU

3,080 JPY



Please choose your favorite cake and drink one by one 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	苺のショートケーキ
Chocolate Mousse	チョコレートムース
New York Cheese Cake	ニューヨーク チーズケーキ
Premium Pudding	プレミアム プリン

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

Organic English Breakfast / Darjeeling / Earl Grey

オーガニックイングリッシュブレックファースト/ダーズリン/アールグレイ

Organic Egyptian Chamomile / Pacific Coast Mint

オーガニック エジプシャン カモミール / パシフィック コースト ミント

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。