



THE LOBBY LOUNGE BAR FOOD MENU



Spicy Summer Curry スパイシーな 3 種の夏カレー

Seafood Red Curry
Chicken Green Curry
Beef Curry

■ ■ ■ シーフードレッドカレー

■ ■ チキングリーンカレー

■ ビーフカレー

3,080 JPY

*Thai-style Seafood Red Curry with red peppers or
flavourful Thai-style Chicken Green Curry,
served with fragrant Jasmine rice. For a taste
that's closer to home, be sure to try our luxurious
Japanese-style Beef Curry, served with Japanese steamed rice.*

シーフードの旨味と赤唐辛子のピリッとした辛さが特徴のレッドカレー！

国産鶏とココナッツミルクのマイルドな辛さのグリーンカレー！

共に香ばしいジャスミンライスでタイ風に

ビーフと赤ワイン、オニオンの甘みが特徴のビーフカレー！

お米は新潟県産コシヒカリ

この夏、スパイシーな料理が好きな人におすすめ！

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。



Spicy Hot Summer 夏だからこそアジアのスパイシー料理

Laksa Hot or Cold ラクサ

4,180 JPY

This June, celebrate the warmer weather of summer with some excitingly exotic, spicy dishes such as Laksa.

*We present a refreshing cold Laksa,
a deliciously different twist on the
traditional piping Hot Laksa broth.*

*For Hot Laksa lover, mild yet complex flavours
with shrimp and scallops toppings is also on the menu.*

暑さが増す時期はスパイシーな料理がぴったり
マイルドな辛さが好評の夏限定の冷やしラクサが復活！
シャングリ・ラ シンガポールのレシピを日本風に再現した
本格的な味わいが楽しめる温かいラクサ
自家製太麺のもちもちとした食感が特徴の冷やしラクサ
ココナッツミルクを使ったコクのあるスープ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。



White Peach Raspberry Parfait 白桃ラズベリーパフェ

3,850 JPY

*Delicate white peaches and raspberries
make this perfect summer parfait.
Sweet juicy peaches and pesch vigne sorbet
make the best combination.
Lower layers are raspberry jelly, sponge,
corn grits crumble, white peach whipped cream,
white peach and raspberry topped raspberry cream.
With ingredients with different textures,
till the last bite, delight for your taste buds!*

白桃とラズベリーを合わせた心躍る真夏のパフェが登場！
ラズベリーゼリー、コーングリッズクランブル
白桃ホイップクリーム
ペッシュヴィーニュのシャーベット
甘くてジューシーな白桃の果肉
スレッシュラズベリーの魅せる層
食べ進めるごとに異なる食感とテイスト
最後の一一口までお楽しみください

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

3,410 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 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。



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。

BAR SNACK

Mixed Nuts 1,430

ミックスナッツ

Marinated Olive 1,870

オリーブマリネ

Dried Fruit 1,870

ドライフルーツ

Assorted Chocolate (6 pc) 2,860

チョコレートの盛り合わせ (6 個)

Fruit Plate 4,290

フルーツ盛り合わせ

Charcuterie Board 3,080

シャルクトリの盛り合わせ

Rum Raisins Butter on the Cookie, Pistachio and Bacon 2,200

ラムレーズンバターを乗せたクッキー ピスタチオ ベーコン

Three Kind's of Bruschetta 2,310

with Salmon, Cured Ham, Camembert

3 種のブルスケッタ

サーモン 生ハム カマンベール

Vegetable Sticks, Chickpea Paste 1,980

クリュディテ 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。

Selection Italian Cheese with Honey

お好みのイタリアンチーズ 蜂蜜

Please choose your favorite cheese from below

お好みのチーズをお選びください

-Gorgonzola with Roasted Walnut 2,420

ゴルゴンゾーラ 胡桃のロースト

-Baked Caciocavallo with Fig 2,640

焼いたカチョカヴァロ いちぢく

-36 month Aging Parmigiano Reggiano 2,640

36ヶ月熟成 パルミジャーノレッジャーノ

Natural Cut French Fries with Favorite Flavors

皮付きフレンチフライ

Please select one flavor from below

お好みのフレーバーをお選びください

-Aioli sauce with Pecorino Cheese and Paprika 2,090

アイオリソース ペコリーノチーズ パプリカ

-Truffle Mayonnaise 2,860

トリュフマヨネーズ

Deep Fried Tokyo X Pork Skewers 2,640

with Cocktail Sauce, Mustard

東京 X の串カツ カクテルソース マスタード

Smoked sausage 2,200

with Chili Tomato Sauce

Smoked sausage チリトマトソース

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。

ALL DAY

Salad

Green Salad with Grated Fresh Carrots and Raisins 2,530
グリーンサラダ 人参とレーズン

Caesar Salad with Grilled Chicken and Artisan Smoked Bacon 3,080
シーザーサラダ グリルチキンとベーコン

Niçoise Salad with Fresh Seared Tuna 3,740
ニース風サラダ まぐろのたたき

Hawaiian Poke Salad with Marinated Salmon and Sesame Seeds 2,750
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 2,090
チキンとスイートコーンのスープ

Roasted Heirloom Tomato Soup 2,090
ローストトマトのスープ

Pasta

Homemade Traditional Oven-Baked Lasagna 2,970
自家製ラザーニヤ

Beef Bolognese Penne 4,180
ビーフボロネーズ ペンネ

Spaghetti with Tomato Sauce 3,080
ポモドーロ スpageti

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

The Dirty Burger / ダーティー バーガー 5,060

*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 オニオングリーン

Avocado Burger / アボカド バーガー 4,290

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

Club Sandwich / クラブサンドイッチ 3,850

*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

BLT Sandwich / BLT サンドイッチ 3,740

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 3,740

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 Sourdough Toast / アボカド サワードウトースト 2,970

Avocado Salsa, Poached Eggs
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 3,740

Cooked Pork Ham, Gruyere Cheese
ポークハム グリュイエールチーズ

*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。

Asian Specialty

Wonton Noodle Soup / ワンタン ヌードルスープ	3,080
<i>Scallion and Ginger Infused Broth with Steamed Wontons and Barbeque Pork</i> 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	4,180
<i>Shrimp, Squid, Scallop, Curry Noodle</i> エビ イカ ホタテ カレーヌードル	
Artisanal Soba Noodles / 職人手打ち蕎麦	3,520
<i>With Prawn and Vegetable Tempura (Hot or Cold)</i> 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	3,960
<i>Rice Bowl with Organic Chicken and Renowned Hayama Eggs</i> オーガニック鶏肉 葉山卵	
Hainan Chicken Rice / 海南チキンライス	3,300
<i>Jasmine Rice, Chicken Breast, Chicken Soup Sweet Soy Sauce, Chill Sauce, Ginger</i> 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	3,850
<i>Cucumber and Chili, Roasted Peanut Sauce and Rice Cake</i> 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	2,640
<i>Century egg, roasted peanuts, spring onion and pickled vegetables</i> 中華粥 (鶏肉、魚または蟹) ピータン ピーナッツ 葱 潬物	

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 5,170

本日の魚料理

Salmon Steak / サーモン ステーキ 4,950

Roasted Tomato and Lemon Butter sauce

ローストマト レモンバターソース

Fish and Chips / フィッシュ アンド チップス 2,640

Fried Fillet of Cod with Crispy French Fries

鰯のフライとクリスピーフライドポテト

Sirloin Steak / サーロイン ステーキ 7,480

Baked Potato with Sour Cream and Chives

ベイクドポテト サワークリーム チャイブ

BBQ Pork Ribs / ポークリブ バーベキュー 3,850

Marinated in Smoked Whisky and Tomato Sauce

Served with Heart of Lettuce and Baked Potatoes

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

Grilled Chicken Breast / 鶏胸肉のグリル 3,300

With Potato Purée, Lemon and Olive Sauce

ポテトピューレ レモンとオリーブのソース

Dessert

Selection of Ice Cream / アイスクリーム セレクション 2,310

(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スクープをお選び下さい

Banana Split / バナナスプリット 2,530

with Chocolate and Strawberry Ice Cream, Crunchy Almonds

チョコレートとストロベリーのアイスクリーム アーモンドクラッシュ

Fava Tonka Crème Brûlée 2,200

トンカ豆のクレームブリュレ

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

3,630 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 莓のショートケーキ

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

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

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。