



THE LOBBY LOUNGE
LUNCH 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、コーングリッツクランブル
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。



Melon Kakigori

メロンかき氷

4,180 JPY

*Summer welcomes the arrival of our melon shaved ice.
The fresh melon and juice together,
nearly a whole melon is frozen into ice,
shaved to a snowy texture and topped with
silky almond jelly, baked coconut meringue,
awkeotsang jelly, whipped cream and crackling candies.
Served in a half melon shell,
our melon shaved ice is a summer treat you mustn't miss!*

毎年大人気のメロンかき氷の季節が到来！
シャングリ・ラシグネチャーの果汁 100%メロンジュースを
凍らせて削ったフレッシュな味わいの氷に
杏仁豆腐やココナッツ焼きメレンゲ
オーグヨーチ(愛玉子)ゼリーとホイップクリーム
さらに口の中で弾けるパチパチキャンディをトッピング
サプライズが詰まった爽やかな美味しさ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

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。

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
自家製ラザーニャ

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 スパゲティ

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 オニオンリング
- 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。

Asian Specialty

Wonton Noodle Soup / ワンタンヌードルスープ 3,080

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 4,180

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 3,520

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 3,960

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 3,300

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 3,850

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 2,640

Century egg, roasted peanuts, spring onion and pickled vegetables

中華粥 (鶏肉、魚または蟹)

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	5,170
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	4,950
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	2,640
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	7,480
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	3,850
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	3,300

Dessert

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スクープをお選び下さい	2,310
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	2,530
Fava Tonka Crème Brûlée トンカ豆のクレームブリュレ	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

3,630 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	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

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。