



THE LOBBY LOUNGE
BAR FOOD MENU



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 ミックスナッツ	1,430
Marinated Olive オリーブマリネ	1,870
Dried Fruit ドライフルーツ	1,870
Assorted Chocolate (6 pc) チョコレートの盛り合わせ (6 個)	2,860
Fruit Plate フルーツ盛り合わせ	4,290
Charcuterie Board シャルクトリーの盛り合わせ	3,080
Rum Raisins Butter on the Cookie, Pistachio and Bacon 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	2,200
Three Kind's of Bruschetta <i>with Salmon, Cured Ham, Camembert</i> 3 種のブルスケッタ サーモン 生ハム カマンベール	2,310
Vegetable Sticks, Chickpea Paste クリュディテ フムス	1,980

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

Selection Italian Cheese *with Honey*

お好みのイタリアンチーズ 蜂蜜

-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

-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

スモークソーセージ 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
Cheddar Cheese,
House made Smoked BBQ Sauce, Bacon and Onion Rings
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 ノードルスープ** 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
海老 烏賊 帆立 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。



Autumn Gozen

秋の味覚御膳

4,180 JPY

*Autumn Gozen set is gorgeously decorated
with colorful seasonal ingredients
including prawn and conger eel tempura rice bowl,
yakitori, trout sashimi,
trout roe soaked in soy sauce
and Inaniwa udon noodles.*

*Mont Blanc Monaka, a taste of autumn
with chestnut cream is added for dessert.*

秋の旬の食材をふんだんに使用した秋の味覚御膳
海老と穴子、秋の季節野菜の天井
栃木県大滝産 鱒の刺身と卵の醤油漬け
のどごし滑らかな稲庭うどん
焼き鳥、南瓜のサラダ
デザートには秋の味覚、モンブラン最中
秋の訪れを感じる彩り華やかな御膳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。



Mont Blanc Parfait モンブランパフェ

3,850 JPY

*Autumn parfait is a combination of crunchy textures
created by hazelnut meringue and kadaif,
caramelized chestnuts and hazelnuts.
The parfait is layered with chocolate brownies,
chocolate bars, praline chocolate,
Hojicha ice cream, and chestnut cream.
Enjoy its various textures and mellow flavors
that spread in your mouth.*

大好評のモンブランパフェが再登場
フランス産・イタリア産・国産の栗を使用した
なめらかなモンブランクリーム
その下にはチョコレートブラウニー、栗の渋皮煮
ほうじ茶アイスクリーム、アーモンド入り焼きメレンゲ
カダイフ、ヘーゼルナッツのキャラメリゼ
季節の素材を活かした上品な甘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。