



THE LOBBY LOUNGE
LUNCH MENU



Autumn Gozen 秋の味覚御膳

4,950 JPY

*Autumn Gozen set is gorgeously decorated
with colourful seasonal ingredients.
Salmon and salmon roe rice bowl,
Deep-fried tofu, Smoked duck,
Dumpling, Sweet potato and Matsutake clear broth soup.
Pumpkin tiramisu for a dessert
to complete the taste of autumn.*

秋の旬の食材をふんだんに使用した
秋の味覚御膳がリニューアルして登場！

サーモンいくら丼、揚げ出し豆腐

鴨の燻製、焼売、薩摩芋の甘露煮

デザートには秋の味覚のパンプキンティラミス

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。



Purple Potato Parfait

紫芋パフェ

4,180 JPY

*New Parfait Exploring Autumn Taste.
Created with silky Soy milk Ice Cream wrapped
in Purple Sweet Potato Mont Blanc.
The parfait is layered with Sweet Potato,
Caramelised Hazelnuts, Walnuts,
Hazelnut Joconde and Almond Milk Pudding.
Indulge in the combination of textures and mellow flavours
that melt in your mouth.*

毎シーズン大好評のパフェが秋仕様になって登場

色鮮やかな紫芋モンブラン

なめらかな豆乳アイスクリーム

大学芋、キャラメリゼしたナッツ

焼き芋クリーム、薩摩芋の甘露煮

ヘーゼルナッツジョコント、アーモンドミルクプリン

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。



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 Seared Tuna* 3,740
ニース風サラダ まぐろのたたき

Hawaiian Poke Salad *with Steamed Rice*
Marinated Salmon and Sesame Seeds 2,750
ハワイ風ポキサラダ 丼 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, Homemade Smoked BBQ Sauce
Bacon and Onion Rings*
cheddar cheese 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
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
Artisan 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
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
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
Prawn, Squid, Scallop and Chicken
海老 烏賊 帆立 カレーヌードル

Soba Noodles / 手打ち蕎麦 3,520
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, Chili, Roasted Peanut Sauce and Rice Cake
胡瓜 チリ ローストピーナッツソース 餅

Beef Rendang / ビーフ ルンダン 4,180
Jasmine Rice, Red Onion, Coriander and Lemon
ジャスミンライス 赤玉葱 パクチー レモン

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。

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 French Fries</i> 鱈のフライとフライドポテト	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 Homemade Smoked BBQ Sauce and Potato Wedges</i> バーベキューソースでマリネしたポークリブ ウェッジポテト	3,850
Grilled Chicken Breast / 鶏胸肉のグリル <i>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, Vanilla and Strawberry Ice Cream, Crunchy Almonds</i> 3 種のアイスクリーム (チョコレート/バニラ/ストロベリー) アーモンドクランチ	3,300
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 |

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。