

THE LOBBY LOUNGE
BAR FOOD MENU



ROOTED IN NATURE

Sustainable Items on the Menus

Shangri-La has always been committed to the highest standards of food quality, hygiene and safety as well as environmental protection. Our Rooted in Nature program has five menu guidelines.

- 1. Local and Seasonal*
- 2. Chemical / Pesticide Free*
- 3. Free-range*
- 4. Sustainably sourced*
- 5. Fairtrade or similar local certifications*

「Rooted in Nature (ルーテッド・イン・ネイチャー)」

シャングリ・ラグループは、常に質の良い食製品の提供に取り組んでまいりました。

Rooted in Nature は地球環境に配慮し、サステナビリティに貢献すべく、

以下の5つのガイドラインを設け、

基準を満たした製品をこのロゴと共に紹介しています。

1. 地元で生産された旬の野菜や果物の使用
2. 化学薬品や無農薬、地元で生産された製品
3. 放牧された肉や卵の使用
4. サステイナブル シーフードの使用
5. オーガニック、フェアトレード製品、スローフードアプローチ
(伝統的な食材、質のよい食品)製品



Mont Blanc Parfait

モンブランパフェ

4,180 JPY

A celebration of autumn's bounty, this parfait layers caramelized pear with a hint of bitterness and the bright acidity of cassis.

Velvety vanilla chantilly and rich praline cream add depth, while candied and glazed chestnuts bring the essence of the season.

Finished with caramel ice cream and luscious Mont Blanc cream, the parfait harmonizes refined sweetness with elegant richness.

Delicate chocolate accents and a touch of crunch complete this indulgent taste of autumn.

秋の味覚をふんだんに使ったシグネチャーパフェ。

洋梨のキャラメリゼに、ほろ苦いカラメルとカシスの爽やかな酸味を重ね、なめらかなバニラシャンティや芳醇なプラリネクリームが奥行きを添えます。

さらに、栗の渋皮煮と甘露煮を贅沢にあしらひ、
キャラメルアイスや濃厚なモンブランクリームとともに、
上品で深みのある秋の味わいに仕上げました。
繊細なチョコレートや香ばしいクランチの食感とともに、
ひと口ごとに広がる調和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。



3 types of Jubako with Autumn Flavours 秋の味覚の重箱3種

*We are pleased to present an exquisite selection of three layered oju
crafted with Japan's finest ingredients.*

*Our chef personally visited the production regions to
handpick premium delicacies;*

*Momotarō salmon from Kumamoto,
grilled eel from Satsumasendai in Kagoshima, and
Yokohama beef from Kanagawa
each prepared with the utmost care.*

*These treasures are paired with Niigata's renowned "Yukitsubaki" rice,
celebrated for its refined sweetness and umami.*

*Savour the authentic flavours of Japan and indulge in the graceful arrival of
autumn through this culinary experience.*

日本の選りすぐりの食材で仕立てた、三種の贅沢なお重をご用意しました。

シェフが実際に生産地まで足を運び、厳選した

熊本県産桃太郎サーモン、鹿児島薩摩川内うなぎ

神奈川県産横濱ビーフを丁寧に調理。

上品な甘みとうまみを誇る新潟県魚沼産コシヒカリ「雪椿」とともに仕上げました。

日本ならではの美味を心ゆくまで味わいながら、秋の訪れを感じてください。

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。

Satsuma-Sendai Eel Rice Box

7,480

薩摩川内うなぎ重

Satsuma Kawauchi eels farmed in the clean waters of Kagoshima is grilled until fragrant on the outside and plump on the inside, and then smothered in a rich, fragrant sauce to create a kabayaki.

A whole eel is luxuriously packed into a tiered box, so you can enjoy the deliciousness of domestically raised eel to your heart's content.

鹿児島のかいれいな水で養殖された薩摩川内うなぎを使用し、外を香ばしく、中はふっくらと焼き上げ、濃厚で香ばしいタレを纏った蒲焼に。
贅沢に一尾分をお重に詰め、心ゆくまで国産うなぎのおいしさをご堪能ください。

Yokohama Beef Rice Box

7,480

横濱ビーフ重

Yokohama beef sirloin is roasted at a low temperature and served on butter rice made with butter and chicken bouillon. You can enjoy the meat's softness, which means it falls apart as soon as you put it in your mouth, or wrap the meat in the Yuzu Pepper that comes with it to add an accent to your meal.

横濱ビーフのサーロインを低温でローストし、バターとチキンブイヨンで作ったバターライスにふわっとかぶせました。口に入れるとすぐにほどけてしまうほどの柔らかさを楽しんだり、添えられた柚子胡椒をお肉に巻いてアクセントにしてお召し上がりいただくのもおすすめです。

Momotaro Salmon Rice Box

6,380

桃太郎サーモン重

Momotaro salmon grown in Kumamoto's natural groundwater and has a sweet and delicious taste. To bring out the flavour even more, marinate the salmon with salt and let it sit overnight, then serve it on top of vinegared rice. Add shiso between the rice and salmon for an accent, and top with salmon roe. Indulge the beautiful and fresh Momotaro Salmon.

熊本の天然地下水で育てられ、甘みとうまみがある桃太郎サーモンを使用。よりうまみを引き出すために、塩を振ってマリネしたサーモンを一晚寝かせています。酢飯とサーモンの間にはアクセントになるシソを忍ばせ、いくらをトッピング。見た目も美しい、新鮮な桃太郎サーモンをご堪能ください。

All Rice Box Served with Clear Soup.

全てのお重にお吸い物が付きます。

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。

BAR SNACK



Miyazaki Caviar Blini and Condiment

宮崎県産キャビア ブリニ コンディメント

12g 16,500 JPY / 20g 27,500 JPY / 30g 33,000 JPY / 50g 44,000 JPY

Truffle French Fries

4,950

Potato Wedges with Aioli Sauce, Fresh Truffle, Pecorino Cheese

トリュフフレンチフライ

ウェッジポテト アイオリソース フレッシュトリュフ ペコリーノチーズ

Chickpea Paste "Hummus" and Fresh Japanese Vegetables

2,420

Mini Romaine Lettuce, Fresh Vegetables and Cherry Tomatoes

ひよこ豆のペースト”フムス” 国産生野菜

小さなロメインレタス 生野菜 チェリートマト

Mixed Nuts

1,430

Curry and Cajun Spice Flavour

ミックスナッツ

カレーとケイジャンスパイスフレーバー

Marinated Olive

1,870

Fresh Rosemary and Extra Virgin Olive Oil, Lemon Zest

オリーブマリネ

フレッシュローズマリーとエクストラヴァージンオリーブオイル レモンゼスト

Dried Fruit

1,870

Dried Mango, Fig, Raisin

ドライフルーツ

ドライマンゴー イチヂクレーズン

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。



Cheese Platter

4,840

*Camembert from Hokkaido, Caciocavallo from "CHEESE STAND,"
Italian Gorgonzola and Parmigiano Reggiano*

4 種チーズ盛り合わせ

北海道産カマンベール チーズスタンドのカチョカヴァッロ

イタリア産ゴルゴンゾーラ パルミジャーノレッチャーノ



Burrata Cheese from "CHEESE STAND"

5,500

Shizuoka "Amera" Tomato, Fresh Basil, Okinawa Salt

チーズスタンドのブラータチーズ

静岡県産アメーラトマト バジル 沖縄の塩

Charcuterie Board

4,620

Prosciutto, Salami, Sausage, Chorizo

シャルキュトリの盛り合わせ

生ハム サラミソーセージ チョリソ

Assorted Chocolate / 6 Pieces

2,860

Homemade Lip Shape Chocolate: Framboise and White Chocolate

Caraque-Lait: Almonds from Valencia, Hazelnuts from Rome

Rinette Ivoire: Almond, Hazelnuts and White Chocolate

Palet Argent: Milk and Black Chocolate

Guanaja Amer: Bitter Chocolate 70%

Caramel Au Beurre Salé: Salted Caramel Ganache

チョコレートの盛り合わせ / 6 個

自家製リップチョコレート: フランボワーズとホワイトチョコレート

カラクレ: バレンシア産アーモンドとローマ産ヘーゼルナッツ

リネット・イボワール: アーモンド ヘーゼルナッツ ホワイトチョコレート

パレ・アルジャン: ミルクとブラックチョコレート

グアナラ・アメール: ビターチョコレート 70%

キャラメル・オ・ブール・サレ: 塩キャラメルのガナッシュ

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。

JAPANESE SPECIALITIES



Rib-Eye Steak Curry Rice 7,920

*Hokkaido Beef Steak,
Red Wine and Caramelised Onion Curry,
Grilled Seasonal Japanese Vegetables,
Niigata Uonuma "Yukitsubaki"
Mini Salad*

リブアイステーキカレーライス

北海道国産リブロース 赤ワインとキャラメルオニオンのカレー
グリルした季節の国産野菜 新潟県魚沼産コシヒカリ 雪椿
ミニサラダ

Oyakodon 4,400

*Tottori Daisen Chicken, Hayama Egg from Nara,
Niigata Uonuma "Yukitsubaki,"
Shinshu Miso Soup, Japanese Pickles*

親子丼

鳥取県大山鶏 奈良県葉山たまご 新潟県魚沼産コシヒカリ 雪椿 信州味噌汁 漬物

Tonkatsu 3,630

*Pork Tenderloin, Shredded Cabbage, Lemon, Tomato, Cucumber,
Tonkatsu Sauce, Mustard*

ポークヒレカツ

キャベツの千切り レモン トマト きゅうり とんかつソース カラシ

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。

INTERNATIONAL



Salad

Niçoise Salad

4,620

Seared Tuna, Boiled Hayama Egg from Nara, Anchovies, Tomato, Potato Green Beans, Herb, Red Wine Vinegar Dressing

ニース風サラダ

マグロのたたき 奈良県葉山たまごのゆで卵 アンチョビ トマト ポテト インゲン豆 ハーブ 赤ワインビネガードレッシング

Caesar Salad

3,850

Grilled Tottori Daisen Chicken, Smoked Bacon, Poached Hayama Egg from Nara, Parmesan Cheese

シーザーサラダ

鳥取県大山鶏のグリル スモークベーコン
奈良県葉山たまごのポーチドエッグ パルミジャーノ

Green Salad

3,300

"Castelfranco" Japanese Lettuce, Cucumber, Cherry Tomatoes, Marinated Olives, Grated Fresh Carrots, Raisins (Homemade Lemon Dressing / Oriental Dressing)

グリーンサラダ

国産レタス “カステルフランコ” きゅうり チェリートマト オリーブマリネ にんじん レーズン
(自家製レモンドレッシング / オリエンタルドレッシング)

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。



Hawaiian Poke Salad with Steamed Rice

3,850

Marinated Kumamoto Momotaro Salmon, Avocado, Tomato, Cucumber, Coriander, Vinegar Rice with Sesame Flavoured Soy Sauce Dressing

ハワイ風ポキサラダ 丼

熊本県桃太郎サーモンのマリネ アボカド トマト きゅうり

パクチー 酢飯 胡麻風味の醤油ドレッシング

Japanese Style Salad

3,630

Whitebait, Wakame Seaweed, Sesame, "Castelfranco" Japanese Lettuce, Cucumber, Cherry Tomatoes, Green Onion, Japanese Style Dressing

和風サラダ

シラス ワカメ 胡麻 国産レタス “カステルフランコ”

きゅうり チェリートマト ネギ 和風ドレッシング

Soup

Japanese Sweet Corn Cream Soup

2,640

Japanese Chicken Breast, Toasted Sourdough Bread

国産スイートコーンのクリームスープ

国産鶏むね肉 サワードゥブレッドトースト

Roasted Heirloom Tomato Soup

2,640

Ripe Tomato, Oregano, Extra Virgin Olive Oil, Toasted Sourdough Bread

ローストトマトのスープ

完熟トマト オレガノ エクストラヴァージンオリーブオイル サワードゥブレッドトースト

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。



Pasta

Spaghetti with Tomato Sauce

3,960

Ripe Tomato, Basil, Extra Virgin Olive Oil

ポモドーロ スパゲティ

完熟トマト バジル エクストラヴァージンオリーブオイル

Beef Bolognese Penne

4,620

Beef Bolognese Sauce with Liver, Mezze Penne, Parmesan Cheese

ビーフボロネーゼ ペンネ

レバー入り国産ビーフボロネーゼソース メッツェペンネ パルミジャーノ



Tottori Daisen Chicken Ragout

4,400

Linguine, Spring Onion, Soy Sauce

鳥取県大山鶏のラグー

リングイーネ ネギ 醤油

Penne with Genovese Sauce

3,520

Fresh Basil, Green Beans, Potato, Pine Nut

ジェノベーゼペンネ

フレッシュバジル インゲン豆 ポテト 松の実

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。



Burger & Sandwich

Hokkaido Beef Cutlet Sandwich 6,820

Worcestershire Sauce, Mayonnaise, Mustard, White Toast

北海道国産ビーフのヒレカツサンドイッチ

ウスターソース マヨネーズ マスタード ホワイトトースト

Beef Burger 5,720

Hokkaido Beef Patty,

White Smoke Additive-Free Bacon, Onion Rings,

Gruyère Cheese, Homemade BBQ Sauce

ビーフバーガー

北海道国産ビーフのパテ ホワイトスモークの無添加ベーコン オニオンリング

グリュイエールチーズ 自家製バーベキューソース

Teriyaki Burger 4,840

Hokkaido Beef Patty,

Fried Hayama Egg from Nara, Teriyaki Sauce

照り焼きバーガー

北海道国産ビーフのパテ 奈良県葉山たまごの目玉焼き 照り焼きソース

"Tokyo Falafel Brothers" Falafel Sandwich 3,960

Pita Bread, Tomato, Lettuce, Hummus

東京ファラフェルブラザーズのファラフェルサンドイッチ

ピタブレッド トマト レタス 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。



Club Sandwich

4,400

(Whole Wheat / White Toast)

*Japanese Chicken Breast, Lettuce, Smoked Bacon,
Tomato, Soft-Fried Iwate Egg*

クラブサンドイッチ

(全粒粉 / ホワイトトースト)

国産鶏むね肉スライス レタス スモークベーコン トマト 岩手県産卵の半熟目玉焼き

BLT Sandwich

4,180

(Whole Wheat / White Toast)

Smoked Bacon, Tomato, Lettuce, Mayonnaise, Cornichon

BLT サンドイッチ

(全粒粉 / ホワイトトースト)

スモークベーコン トマト レタス マヨネーズ コルニッション

Vegetable Sandwich

3,300

(Whole Wheat / White Toast)

Avocado, Lettuce, Tomato, Cucumber, Carrot, Hummus

ベジタブルサンドイッチ

(全粒粉 / ホワイトトースト)

アボカド レタス トマト 胡瓜 人参 フムス

*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。



International Speciality



Japanese Beef Sirloin Steak from Hokkaido

9,020

*Grilled Seasonal Japanese Vegetables, Baked Potato,
Sour Cream and Chives, Red Wine Sauce*

北海道国産ビーフサーロインステーキ

グリルした季節の国産野菜 ベイクドポテト サワークリーム チャイブ 赤ワインソース

Fresh Fish Plate at Toyosu Market

5,500

*Grilled Seasonal Japanese Vegetables, Mashed Potatoes,
Basil Oil Sauce*

豊洲市場の鮮魚料理

国産季節野菜のグリル マッシュポテト バジルオイルソース



Sautéed Kumamoto Momotaro Salmon

5,280

*Grilled Japanese Seasonal Vegetables,
Roasted Tomato and Caper Lemon Butter sauce*

熊本県桃太郎サーモンのソテー

国産季節野菜のグリル ローストトマト ケッパーレモンバターソース

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。



Grilled Chicken Breast

3,740

*Tottori Daisen Chicken, Grilled Seasonal Japanese Vegetables,
Potato Purée, Lemon and Olive Sauce*

鶏むね肉のグリル

鳥取県大山鶏 グリルした季節の国産野菜 ポテトピューレ レモンとオリーブのソース

BBQ Pork Ribs

5,500

Marinated Japanese Pork with Homemade BBQ Sauce, Potato Wedges

バーベキュー ポークリブ

自家製バーベキューソースでマリネした国産ポーク ウェッジポテト

Fish and Chips

4,180

*Fried Fillet of Japanese Cod with Japanese Beer Batter,
French Fries, Tartar Sauce and Lemon*

フィッシュ アンド チップス

国産タラのフライ 国産ビールの衣 フレンチフライ タルタルソース レモン

Grilled Seasonal Japanese Vegetables

3,300

Fresh Herb, Extra Virgin Olive Oil, Okinawa Salt

グリルした季節の国産野菜

フレッシュハーブ エクストラヴァージンオイル 沖縄の塩

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 Speciality

Curry Laksa

4,840

*Shrimp, Squid, Scallop, Japanese Chicken Breast,
Green Beans, Green Onions, Chinese Noodles,
Laksa Soup with White Sesame, Sambal Paste and Coconuts Milk*

カレーラクサ

エビ イカ ホタテ 国産鶏むね肉 いんげん豆 葱 中華麺
白胡麻 サンバルペーストとココナッツミルク入りラクサスープ

Wonton Noodle Soup

3,520

*Steamed Pork Wontont, Char Siu, Bok Choy, Chinese Noodles,
Chicken Broth Soup with Scallion and Ginger*

ワンタン ヌードルスープ

豚肉入りワンタン チャーシュー 青梗菜 中華麺
わけぎと生姜のチキンスープ

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。

VEGETARIAN



Green Salad

3,300

"Castelfranco" Japanese Lettuce, Cucumber, Cherry Tomatoes, Marinated Olives, Grated Fresh Carrots, Raisins (Homemade Lemon Dressing / Oriental Dressing)

グリーンサラダ

国産レタス “カステルフランコ” きゅうり チェリートマト オリーブマリネ にんじん レーズン
(自家製レモンドレッシング / オリエンタルドレッシング)

Chickpea Paste "Hummus" and Fresh Japanese Vegetables

2,420

Mini Romaine Lettuce, Fresh Vegetables and Cherry Tomatoes

ひよこ豆のペースト”フムス” 国産生野菜

小さなロメインレタス 生野菜 チェリートマト

Roasted Heirloom Tomato Soup

2,640

Ripe Tomato, Oregano, Extra Virgin Olive Oil, Toasted Sourdough Bread

ローストマトのスープ

完熟トマト オレガノ エクストラヴァージンオリーブオイル サワードゥブレッドトースト

Vegetable Samosa

2,420

Avocado Dip, Chilli Sauce

ベジタブルサモサ

アボカドディップ チリソース

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。



Vegetable Sandwich

3,300

with French Fries and Salad

(Whole Wheat / White Toast)

Avocado, Lettuce, Tomato, Cucumber, Carrot, Hummus

ベジタブルサンドイッチ

フレンチフライ、ミニサラダ

(全粒粉 / ホワイトトースト)

アボカド レタス トマト 胡瓜 人参 フムス

"Tokyo Falafel Brothers" Falafel Sandwich

3,960

with French Fries and Salad

Pita Bread, Tomato, Lettuce, Hummus

東京ファラフェルブラザーズのファラフェルサンドイッチ

フレンチフライ ミニサラダ

ピタブレッド トマト レタス フムス

Spaghetti with Tomato Sauce

3,960

Ripe Tomato, Basil, Extra Virgin Olive Oil

ポモドーロ スパゲティ

完熟トマト バジル エクストラヴァージンオリーブオイル

Penne with Genovese Sauce

3,520

Fresh Basil, Green Beans, Potato, Pine Nut

ジェノベーゼペンネ

フレッシュバジル インゲン豆 ポテト 松の実

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。



Vegetable Curry Rice

3,960

*Grilled Seasonal Japanese Vegetables,
Niigata Uonuma "Yukitsubaki"*

Mini Salad

ベジタブルカレーライス

グリルした季節の国産野菜 新潟県魚沼産コシヒカリ 雪椿
ミニサラダ

Grilled Seasonal Japanese Vegetables

3,300

Fresh Herb, Extra Virgin Olive Oil, Okinawa Salt

グリルした季節の国産野菜

フレッシュハーブ エクストラヴァージンオイル 沖縄の塩

Fruit Plate

4,950

Japanese Melon, Fresh Berries, Seasonal Fruits, Mint

フルーツ盛り合わせ

国産メロン フレッシュベリー 季節のフルーツ ミント

Seasonal Fresh Berries

3,300

季節のベリー

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

3,630 JPY



Please choose your favourite cake and drink 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 / いちごのショートケーキ

Shangri-La Pastry Chef's Special Recipe

*Fresh Strawberry, 45% Fresh Cream, Sponge Cake with Almond Syrup
Pistachio, Strawberry Sauce*

シャングリラパストリーシェフ特製レシピ

フレッシュストロベリー 45%生クリーム アーモンドシロップのスポンジケーキ
ピスタチオ いちごのソース



Chocolate Terrine / チョコレートテリーヌ

Rich and Rare Terrine made with Maison Cacao's "Colombian Couverture"

*Fremented Butter from Hokkaido, Hayama Egg from Nara, Kumquat Compote,
Whipped Cream, Walnuts*

メゾンカカオの“コロンビア産 クーベルチュール”を使用した濃厚でレアなテリーヌ
北海道産の発酵バター 奈良県産の葉山卵 金柑コンポート
軽い味わいのクリーム 胡桃

New York Cheese Cake / ニューヨーク チーズケーキ

*Rich Cream Cheese, Fresh Eggs from Iwate, Graham Cookie Crumble
Blueberry Jam, Mixed Berries, Mint*

濃厚クリームチーズ 岩手ファームの新鮮卵 グラハムクッキーのクランブル
ブルーベリージャム ミックスベリー ミント

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



Dessert

Coffee Jelly

1,650

Japanese Fresh Cream, Syrup

コーヒーゼリー

国産フレッシュクリーム ガムシロップ

Fruit Plate

4,950

Japanese Melon, Fresh Berries, Seasonal Fruits, Mint

フルーツ盛り合わせ

国産メロン フレッシュベリー 季節のフルーツ ミント

Crème Brûlée

2,530

Hayama Egg from Nara, Fresh Cream, Fava Tonka, Casonade, Gold leaf

クレームブリュレ

奈良県葉山たまご フレッシュクリーム トンカ豆 カソナード 金箔

Ice Cream and Sorbet

2,200

Berry, Almond Crumble, Mint

Please Choose One Scoop of Your Favourite Ice Cream or Sorbet

(Vanilla / Chocolate / Strawberry / Kyoto Uji Matcha / Setouchi Lemon Sorbet)

アイスクリームとシャーベット

ベリー アーモンドクランブル ミント

好きなアイスクリームかシャーベットをお選びください (シングル)

(バニラ / チョコレート / ストロベリー / 京都の宇治抹茶 / 瀬戸内レモンシャーベット)

- Additional Ice Cream or Sorbet (One Scoop)

1,100

- アイスクリームかシャーベット追加 (シングル)

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。

