

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

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

宮崎県産キャビア

ブリニ コンディメント

*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 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る

濃厚でクリーミィな味わいをご堪能ください

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

White Caviar

ホワイトキャビア

12g 16,500 JPY

20g 27,500 JPY

30g 33,000 JPY

50g 44,000 JPY

Osciетra Caviar

オシェトラキャビア

12g 19,800 JPY

20g 33,000 JPY

30g 41,800 JPY

50g 55,000 JPY

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” 国產生野菜

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ピイスフレーバー

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 パルミジアーノレッジャーノ

Burrata Cheese from "CHEESE STAND" 5,500

Shizuoka "Amera" Tomato, Fresh Basil, Okinawa Salt

チーズスタンドのブリータチーズ

静岡県産アーマーラトマト 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%

Caramei 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・アルジヤン: 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%

キヤラメル・オ・ブル・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 潬物

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

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
<i>Grilled Tottori Daisen Chicken, Smoked Bacon, Poached Hayama Egg from Nara, Parmesan Cheese</i>	

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

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 サワードウブレッドトースト

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 サワードウブレッドトースト

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 メッゼペッネ 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

ジェノベーゼペッネ

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 コルニッシュ

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wich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
<i>Grilled Seasonal Japanese Vegetables, Baked Potato, Sour Cream and Chives, Red Wine Sauce</i>	
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
<i>Grilled Seasonal Japanese Vegetables, Mashed Potatoes, Basil Oil Sauce</i>	
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
<i>Grilled Japanese Seasonal Vegetables, Roasted Tomato and Caper Lemon Butter sauce</i>	
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
<i>Tottori Daisen Chicken, Grilled Seasonal Japanese Vegetables, Potato Purée, Lemon and Olive Sauce</i>	
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
<i>Marinated Japanese Pork with Homemade BBQ Sauce, Potato Wedges</i>	
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
<i>Fried Fillet of Japanese Cod with Japanese Beer Batter, French Fries, Tartar Sauce and Lemon</i>	
フイッシュ 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
<i>Fresh Herb, Extra Virgin Olive Oil, Okinawa Salt</i>	
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 Wonton, 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 サワードウブレッドトースト

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

ボモドーロ 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*

シャングリラペ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"
Fermented 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
<i>Japanese Fresh Cream, Syrup</i>	
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
<i>Japanese Melon, Fresh Berries, Seasonal Fruits, Mint</i>	
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
<i>Hayama Egg from Nara, Fresh Cream, Fava Tonka, Casonade, Gold leaf</i>	
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
<i>Berry, Almond Crumble, Mint</i>	
<i>Please Choose One Scoop of Your Favourite Ice Cream or Sorbet</i>	
<i>(Vanilla / Chocolate / Strawberry / Kyoto Uji Matcha / Setouchi Lemon Sorbet)</i>	
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	
お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)	
 - <i>Additional Ice Cream or Sorbet (One Scoop)</i>	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。

