



Lobby Lounge

「東京夏の味」下午茶 - 外賣

Taste of Shangri-La Tokyo Afternoon Tea Set

英式鬆餅包括椰子及茉莉杏桃

ココナッツ、ジャスミンアプリコット

Freshly baked coconut and jasmine apricot scones

富良野藍靛莓果醬，銀座百花蜂蜜 及 宮古島甘蔗果醬

富良野ハスカップジャム，銀座はちみつ百花蜜 及 宮古島サトウキビのカード
Furano haskap berry jam, ginza honey, Miyakojima sugar cane curd

鹹點 - Savouries

葉山蛋松露三明治

葉山卵トリュフサンドイッチ

Hayama egg truffle sandwich

富士大西洋三文魚竹葉壽司

富士アトランティックサーモンの笹の葉寿司

Fuji Atlantic salmon sushi on bamboo leaf

北海道帶子、千葉真鯛鰹配水果莎莎醬

北海道帆立と千葉県真鯛のタルタルとフルーツサルサ

Hokkaido scallops and chiba sea bream tartare with fruit salsa

島根海鰻及紫蘇抹茶蕎麥卷

島根県穴子と大葉の抹茶蕎麦ロール

Shimane conger eel and perilla with matcha soba rolled sushi

日本和牛鰹鰹配紅酒麵包

国産牛タルタルと赤ワインパン

Japanese beef tartare and red wine bread

粟米椰子凍湯

冷製とうもろこしのココナッツスープ

Cold corn coconut soup

甜點 - Sweets

山形縣產白桃撻

山形県産白桃のタルトタタン

Yamagata white peach tart tatin

靜岡蜜瓜蛋糕

静岡県産メロンショートケーキ

Kyoto hojicha cake

京都焙茶蛋糕

京都府産ほうじ茶ケーキ

Kyoto hojicha cake

宮崎芒果楊枝甘露

楊枝甘露（ヨウジンガムロ）と宮崎マンゴ

Miyazaki mango pomelo sago

沖繩百香果朱古力蛋糕

沖縄パッションフルーツチョコレートケーキ

Okinawa passion fruit chocolate cake

每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請與我們的服務員聯絡。
每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述于此菜单。如有任何喜好或食物敏感，请与我们的服务员联络。

Due to the complexity of our menu dishes, some ingredients are not mentioned in the description.
Please inform our server if you have any dietary preferences or allergies.

另加 10% 服務費；Subject to 10% service charge.

