

SHANGRI-LA
TOKYO

2021年9月28日

シャングリ・ラ 東京

2021年クリスマスメニューを発表

家族を思いやるように温かくお客さまをお迎えする「シャングリ・ラ 東京」（所在地：東京都千代田区丸の内、総支配人：マティアス スッター）は、2021年のクリスマスメニューを発表いたしました。

今年はコロナ禍の世の中を明るく元気にする「希望の光」をテーマにラグジュアリーな商品をお届けします。テイクアウトのニーズに応え、エレガントなルックスで食卓を飾るクリスマスケーキや、クリスマステイクアウトディナーコース、クリスマステイクアウトアフタヌーンティー、ギフトにも喜ばれるお菓子など、家族や大切な人と美味しい料理で贅沢な時間を過ごせるよう、バラエティーに富んだラインアップを揃えました。1階のブティックbyシャングリ・ラまたは、オンラインブティックでもお買い求めいただけます。

そして本館28階のイタリア料理「ピャチェーレ」レストランおよびラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」で提供するディナーコースは、クリスマスデコレーションで飾られた店内の雰囲気とともに、シェフが腕を振るったクラシックなクリスマスコースメニューは、思い出に残るクリスマスディナーを一層華やかに演出します。

ご家庭でもホテルでも心温まるホリデーシーズンを優雅にお過ごしください。

クリスマスケーキ

ストロベリーショートケーキ

毎年大人気のストロベリーショートケーキは、シェフが作り上げるしっとりとしたアーモンドシロップ使用したスポンジと、風味豊かな生クリームと旬の苺の酸味が絶妙なバランスのケーキです。チョコレートプレートで美しくにデコレーションを施し、ホームパーティーやディナーに華を添えます。



価格: 左: Sサイズ (15x7.5cm) 5,500円 、右: Lサイズ (21cm) 7,700円
両サイズともに税込

チョコレートムースケーキ

エレガントなルックスで一際目を引く、濃厚でなめらかなムースケーキの中には、チョコレートクランブルとその上のピスタチオのガナッシュ、パンデピス、たくさんの種類が入っているミックスドライフルーツ煮たものが入っています。チョコレート好きさんにはもちろん、子供から大人まで集まるクリスマスのイベントに特別な気分を高めてくれる逸品です。

価格: 7,800円 (18cm 税込)



サンタクロース ムースケーキ

シンプルに見える真っ赤なサンタクロースの帽子を形どったケーキは、チョコレートの生地、サクサク香ばしいプラリネフィランティーヌ、バラのクレームブリュレ、ラズベリーのスポンジ、苺とラズベリーカシスのゼリー、そして苺のムースの層があり、さまざまな美味しさが味わえます。ぼうしのボンボンは、ココナッツマシュマロで出来ており、甘さがお口に広がります。

価 格： 7,500円 (18cm 税込)



シュトーレン

ルビーチョコレート：ソフトな食感の生地にはルビーチョコレートが練り込まれています。イチジクやアプリコット、クランベリー、レーズンのドライフルーツと、アーモンド、ヘーゼルナッツなどがふんだんに混ぜ込まれ、薄く切った一片でも豊かな風味がお口に広がります。

メープル：メープル味の生地を、ラム酒に漬け込んだドライイチジク、レーズン、マンゴー、パパイヤ、メロン、キウイ、ストロベリーなどのドライフルーツのほか、アーモンドやクルミとともに焼き上げています。さまざまな味わいをお楽しみいただけます。



価 格： 左：ルビーチョコレート 4,800円(18cm) 、右：メープル 4,500円(18cm)
両方ともに税込

<ご予約・お問い合わせ>

〈ご予約開始予定〉 10月15日 売れ切れ次第終了となります。

〈お受け取り〉 12月15日～25日、シュトーレンは12月1日より

お受け取り日の3日前までに要予約

ザ・ブティック by シャングリ・ラ またはオンラインブティック <https://boutique.shangri-la.jp/>

またはTel: 03-6739-7888

ご自宅で楽しめるテイクアウトディナーコース

クリスマステイクアウトディナーコース

テイクアウトのディナーコースは、2-4名の少人数で豪華なホームパーティーが楽しめるディナーコースです。キャビアやロブスターラザニアなど前菜のほか、若鳥のローストまたは秋川牛のローストのどちらかをセットでお選びいただけます。デザートのパネトーネも付き、家族や友人たちとコース仕立てのラグジュアリーなホームパーティーをお過ごしください。



価 格: 若鳥のローストセット48,600円 秋川牛のローストセット59,400円 (両方ともに税込)

<ご予約・お問い合わせ>

お受け取りの3日前までに要予約、12月22日までご予約を承ります。

お受け取りはホテル1階ブティックにて、12月21日～25日の

11:30、12:00、12:30、13:00、16:00、16:30、17:00、18:00に承ります。

レストラン予約 Tel: 03-6739-7888 および

ザ・ブティック by シャングリ・ラまたはオンラインブティック <https://boutique.shangri-la.jp/>

クリスマスアフタヌーンティー

クリスマスツリー仕立ての楚蟹のサンドイッチに牛頬肉とトリュフパイ、サンタの帽子を形どったムース、リース型ピスタチオパリブレスト、シグネチャーのストロベリーショートケーキとハッピーなクリスマス気分を見た目からも味わえるクリスマスアフタヌーンティーが12月から登場します。

【クリスマスアフタヌーンティーの概要】

期 間: 12月1日(水)～12月25日(土)

内 容:

<スイーツ>

リース型ピスタチオパリブレスト / サンタ帽子ムース /
ストロベリーショートケーキ / ブラックフォレスト /
ベルガモットゼリー&星ゼリーのタルト

<セイボリー>

オマール海老とキャビア 根セロリのサラダとビーツムース/
フォアグラ シャンパンロゼジュレ/牛頬肉とトリュフパイ/
楚蟹のサンドイッチ クリスマスツリー仕立て

<スコーン>

克蘭ベリー&ラズベリー/チョコ&オレンジ /クラシック

ザ・ロビーラウンジ

価 格: 7,480円 グラスシャンパン付き (税込・サービス料15%別)

時 間: 平日: 14時30分～17時30分、土日祝: 13時～15時 / 15時30分～17時30分



<テイクアウト アフタヌーンティー>

ザ・ロビーラウンジで提供しているクリスマスアフタヌーンティーは、2名様分からお持ち帰り、ご自宅でも味わっていただけます。

価 格: 22,680 円(税込)

<ご予約・お問い合わせ>

お受け取りの3 日前までに要予約、12月22日までご予約を承ります。

お受け取りはホテル1階ブティックにて、12 月1 日～ 25 日の

11:30 、12:00 、12:30、に承ります。

レストラン予約 Tel: 03-6739-7888 および

ザ・ブティック by シャングリ・ラまたはオンラインブティック <https://boutique.shangri-la.jp/>



キッズアフタヌーンティー

クリスマスシーズンは、ママと一緒にお子様もお祝い気分をラウンジにてお楽しみいただけます。特別にご用意するキッズアフタヌーンティーにはストロベリーショートケーキ、チョコレートムース、ラズベリーのシュークリームを上段に、セイボリーのミニバーガーとサンドイッチにフライドポテトと、お子様が大好きなアイテムを揃えました。

ザ・ロビーラウンジ

価 格: 3,300円 (税込・サービス料15%別)

時 間: 平日：14時30分～17時30分、土日祝：13時～15時 / 15時30分～17時30分



ホテルで味わうクリスマスディナーコース

ザ・ロビーラウンジ クリスマスディナーコース

フォアグラ、カニ、キャビアなど贅沢な食材を使用した8品もの前菜はスタンドスタイルで、メインにはビーフの赤ワイン煮込みのパイ包み、またはロブスター・鱈のグラタンからお選びいただけます。

【ザ・ロビーラウンジ クリスマスディナーコースの概要】

期 間: 12月24日(金)～12月25日(土)

価 格: 16,500円 (税込・サービス料15%別)

時 間: 18:00～20:00と20:30～22:30の2部制



<ご予約・お問い合わせ>

ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

Tel: 03-6739-7877 Email: lobbylounge.slty@shangri-la.com

ピャチェーレレストラン クリスマスディナーコース

白を基調としたクリスマスディナーコースには、秋川牛のサーロインや貴重な白トリュフ、ブルーオマール海老などの厳選した最高の素材を惜しみなく使用し、素材のクオリティを最大限に引き出したさまざま料理を味わっていただける2つのディナーコース、ナターレとメッツォをご用意いたしました。

【ピャチェーレレストラン クリスマスディナーコースの概要】

期 間: 12月23日(木)～12月25日(土)

価 格: メッツォ 6品コース / 1名様 30,800円
ナターレ 6品コース / 1名様 38,500円

税込・サービス料 15%別

時 間: 17:00-20:00 または 20:30-23:30

<ご予約・お問い合わせ>

イタリア料理「ピャチェーレ」 Tel: 03-6739-7898

Email: piacere.slyt@shangri-la.com



ギフトなどにもお勧めのクリスマススイーツ

クグロフ

王冠のような形のスイーツクグロフは王妃”マリー・アントワネットがこよなく愛したお菓子としても有名です。アルコールなしでパウンドケーキ風に作られており、中にはレーズン、いちじく、クランベリー、チェリーとオレンジのドライフルーツ、ミックスフルーツ、くるみアーモンドが入っていてさまざまな味を堪能できます。

価 格: 5,500円(税込)

期 間: 12月15日(水)～ 12月25日(土)



クリスマスリースブレッド

クリスマスシーズンにピッタリのリースの形をしたパンはレーズン入りの、ふわっとした食感に焼き上げています。ナッツとクルミ、アーモンド、カシューナッツのトッピングも華やかで、お子様にも楽しみながら召し上がっていただけます。

価 格: 1,500円(税込)

期 間: 12月1日(水)～ 12月25日(土)



レープクーヘン

レープクーヘン はヨーロッパのクリスマスマーケットで売られている定番のお菓子です。ドイツの多くの家庭ではクリスマスツリーに飾ります。蜂蜜・シナモン、アニス、クローブ、ジンジャーパウダー、またはオレンジ皮を用いて作ったクッキーです。

価 格: 600円/ 3個入り(税込)

期 間: 12月1日(水)～ 12月25日(土)



<お問い合わせ>

ザ・ブティック by シャングリ・ラまたはオンラインブティック <https://boutique.shangri-la.jp/>
またはTel: 03-6739-7888

ホテルオリジナルチョコレート

ギフトとして人気のチョコレートボックス。クリスマスは、プラリネ味、ピスタチオ、柚子、パッションフルーツ&キャラメル、アールグレイ、ラズベリー、ミント、レモン、ジャスミン味をご用意しました。

価 格： 3,650円（9個入り）
期 間： 12月1日（水）～ 無くなり次第終了



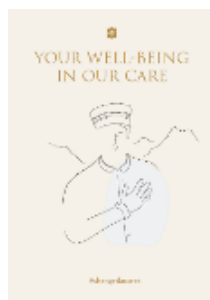
<お問い合わせ>

ザ・ブティック by シャングリ・ラまたはオンラインブティック <https://boutique.shangri-la.jp/>
またはTel: 03-6739-7888

本リリースに関する画像は[こちら](#) または以下のリンクからご確認ください。

<https://www.dropbox.com/sh/me5mtepxhijm4q0/AAA7Eb7zA9-6dAlpfQE-cMkBa?dl=0>

シャングリ・ラ ケアについて



シャングリ・ラ 東京では、「シャングリ・ラ ケア」に取り組んでおります。お客様に安心してお過ごしいただける環境を確保するための継続的な取り組みの一環として、ホテル全体で一連の安全基準と予防策を講じるとともに、従業員教育、また変わりゆく状況に対応するため感染症対策の基準を高め、「新しい生活様式」に備えるため従業員が一丸となって努めております。詳しくは <https://www.shangri-la.com/group/shangrila-cares-jp> をご覧ください。

シャングリ・ラ 東京について

シャングリ・ラ 東京は、シャングリ・ラ ブランドにおける日本初のホテルとして2009年3月 2日に開業。東京駅に隣接する37階建ての複合ビル、丸の内トラストタワー本館の 最上階11フロアを占めます。総客室数200のホテル内には、2つのレストラン、イタリア料理「ピャチュール」、日本料理「なだ万」に加えて、ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」が併設されています。また、5つのトリートメントルームと東京で最大規模のスパスイートを備えている「CHIスパ」は、古代中国より伝わるヒーリングセラピーを提供しています。シャングリ・ラ東京は、2018年より2021年まで4年連続で一流のホスピタリティを格付けする世界有数のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」のホテル部門にて5つ星を獲得しているほか、トリップアドバイザーによる2019年のトラベラーズチョイスアワードにて日本1位を、2020年のトラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベストでは日本 8位を受賞。また2019年には、米国の富裕層向け旅行雑誌「トラベル・アンド・レジャー」による東京のホテルTOP10で2位を、米国大手出版社コンデナスト社の旅行雑誌「コンデナスト・トラベラー」が選出した日本のトップ10ホテル ランキングでは9位に選ばれています。シャングリ・ラ 東京についてのお問い合わせは、03-6739-7888にご連絡いただくか、当社の ウェブサイト <https://www.shangri-la.com/jp/tokyo/shangrila/> をご覧ください。

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾートについて

シャングリ・ラ グループを象徴する最高級ブランドである「シャングリ・ラ ホテルズ&リゾート」は、同ブランド独自のサービスとして知られるアジアン ホスピタリティ “心からのおもてなし” ですべてのゲストをお迎えいたします。自然からインスピレーションを得たデザイン、魅力的な料理や文化体験、本物かつ思いやりが感じられるサービスを通し、ゲストは自身の“シャングリ・ラ モーメント”を滞在中に見つけ出すことができます。現在80軒以上のデラックスホテルとリゾートを、オーストラリア、カナダ、中国、香港、台湾、フィジー、フランス、インド、インドネシア、日本、マレーシア、モーリシャス、モンゴル、ミャンマー、フィリピン、シンガポール、スリランカ、オマーン、タイ、トルコ、アラブ首長国連邦およびイギリスなど世界中で運営しています。また、受賞歴のあるロイヤリティプログラム「ゴールデンサークル」は、対象となるシャングリ・ラ ホテルズ&リゾート、ケリーホテルズ、JEN by シャングリ・ラ、トレーダースホテルズでご利用いただけます。このプログラムでは、モバイルチェックインやチェックアウト、アワードポイントによる宿泊などさまざまな特典を提供しています。ゴールデンサークルの登録または詳細については、Golden-Circle.comをご覧ください。

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾートの詳細は、Shangri-La.comをご覧ください。

###

本件に関する問い合わせ先:

シャングリ・ラ 東京
〒100-8283 東京都千代田区丸の内1-8-3 丸の内トラストタワー本館
コミュニケーションズ 03-6739-7253

田代 千恵子 chieko.tashiro@shangri-la.com