



## SHANGRI-LA TOKYO

2022年2月吉日

シャングリ・ラ 東京

**春をいち早く味わう桜色スイーツやアフタヌーンティーを3月1日より販売開始**



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、桜色のチョコレート、パウンドケーキ、アフタヌーンティーやイースターを祝うウサギやエッグのチョコレートを3月1日から販売開始いたします。桜の開花が待ち遠しい時期に、いち早くお花見気分を味わいませんか？

### **お花見を自宅でもホテルでも！桜の木をイメージした“桜アフタヌーンティー”**

桜アフタヌーンティーは、「ザ・ロビーラウンジ」で提供する3段のスタンドで提供する洋風のアフタヌーンティーと、日本料理「なだ万」の四季折々の和の食材を使用し箸でいただく和風アフタヌーンティーを提供しています。

「ザ・ロビーラウンジ」で提供するアフタヌーンティーは、蕾から花が咲き、花が散った後は葉となり、枝となる桜の木の様子を表現しています。セイボリーでは新玉ねぎのムース、菜の花のジュレ、真鯛と野菜の春巻きなど春の食材を使用し、樹木や葉、花をイメージしています。

スイーツの桜餡と富士天然水の寒天には、桜を使用して作り、チョコレートの桜と枝、金箔をデコレーションしました。マスカルポーネムース 桜ジャムは、塩抜きした桜の花の塩漬けを、ラズベリージャムと合わせ、全体をピンク色のチョコレートでコーティングしてあります。

「なだ万」では竹の器に盛り付けられた、いなり寿司や桜の和風バーガー&米のサンドイッチに加え、スイーツには桜杏仁豆腐、最中、わらび餅などの和菓子が並びます。

## 桜アフタヌーンティー (ザ・ロビーラウンジ)

### メニュー

#### スイーツ

- マスカルポーネムース 桜ジャム
- 桜餡と富士天然水の寒天
- チェリータルト
- 抹茶ムラングシャンティ
- ビターチョコレートプリン

#### セイボリー

- 新玉葱ムース 菜の花ジュレ オリーブキャビア
- ブリーチーズ スコティッシュビーフ 赤ワインパン
- 真鯛と彩り野菜の生春巻き
- 海老マリネと胡瓜 パプリカパンオープンサンド

#### スコーン

- スコーン (クラシック、桜、よもぎ)



## なだ万 桜アフタヌーンティー

### メニュー

#### スイーツ

- 桜の杏仁豆腐
- チェリームース
- オレンジのクリームチーズ最中
- わらび餅
- クラシックスコーン
- 黒蜜きな粉の揚げスコーン

#### セイボリー

- 稲荷小袖寿司 ずわい蟹 胡瓜 カリカリ梅
- 赤かぶら手毬寿司 海老 胡麻 沢庵
- 桜バーガー 蛤フリット ミニトマト密煮 大葉マヨ
- 法連草パンサンドウィッチ 大仙鶏照り焼き 酒盗玉子 ピクルス
- 夢ごこち米オープンサンド フォアグラ 山葵



### 桜アフタヌーンティー 概要

期 間: 4月1日~4月30日

価 格: 6,380円(税込・サービス料15%別)

場 所: ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

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

予約・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](mailto:lobbylounge.slty@shangri-la.com)

### なだ万 桜アフタヌーンティー 概要

期 間: 3月1日~4月30日

価 格: 6,380円(税込・サービス料15%別)

場 所： 日本料理「なだ万」

時 間： 土日のみ：13時～15時 / 15時30分～17時30分

予約・問い合わせ： 日本料理「なだ万」 Tel: 03-6739-7877 Email: [nadaman@shangri-la.com](mailto:nadaman@shangri-la.com)

### **テイクアウト 桜アフタヌーンティー 概要**

期 間： 4月1日～4月30日※受け取り希望日の3日前18時までに  
要予約

価 格： 17,280円(税込) ※2名様向け

受取時間： 11時30分、12時、12時30分

受取場所： 1階「ザ・ブティック by シャングリ・ラ」

予約・問い合わせ：

レストランリザベーション Tel: 03-6739-7264 Email:

[restaurantrsv.slty@shangri-la.com](mailto:restaurantrsv.slty@shangri-la.com)

オンラインブティック <https://boutique.shangri-la.jp/>



### **ラウンジで味わうフレッシュなスイーツ**

#### **杏仁豆腐**

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と滑らかな口どけの杏仁豆腐は、アジアで展開するシャングリ・ラならではの味わいです。トッピングには、ホテルシグネチャーのメロンジュースを思わせる、フレッシュメロン、ストロベリー、マンゴーをご用意しました。それぞれフレッシュな果肉を味わっていただけます。

期 間： 3月1日～通年販売

価 格： 2,200円(税・サービス料15%別)

場 所： ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

時 間： 平日:11時00分～21時00分 土日祝：11時00分～18時00分



#### **ストロベリーパフェ**

春恒例のストロベリーパフェは、甘みが増すといわれている春の苺をふんだんに使用しています。魅せる層は、紅茶のシフォンケーキやカリカリ歯ごたえのあるフリーズドライ苺のホワイトチョコランチ、苺のシャーベットなど異なる食材です。スマイレのゼリーは爽やかな香りがアクセントとなっています。味やテクスチャーの違いを感じながらお召し上がりください。

期 間： 3月1日～4月30日

価 格： 3,850円(税・サービス料15%別)

場 所： ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

時 間： 平日:11時00分～21時00分 土日祝：11時00分～18時00分

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](mailto:lobbylounge.slty@shangri-la.com)

千代田区丸の内1-8-3 丸の内トラストタワー本館 シャングリ・ラ 東京 28階



## ホワイトデーのお返しにも！ 桜色スイーツやイースターのチョコレート菓子

### 桜ルビーチョコレート

桜色のルビーチョコレートバーに桜の花とフリーズドライのストロベリー、ピスタチオをトッピングした桜ルビーチョコレートも毎年ご提供している春の期間限定商品です。

1,800 円 / 箱入り 2,800 円(税込)



### 桜パウンドケーキ

春は毎年期間限定の桜色の桜パウンドケーキが登場します。桜味のチョコレートでコーティングしたパウンドケーキの中には黒豆と大納言小豆が入っており、桜と豆の自然な甘さが口に広がります。生地は、葉山卵、オーガニックシュガー、オーガニック小麦粉を使用したハンドメイドの商品です。

3,800円(税込)



### イースターエッグ

黄色、緑、ピンクの三色の卵型チョコレートはクリーミーなホワイトチョコレートベースでお作りしています。中にはクルミのカメラリゼが香ばしいチョコレートボンボンが詰まっております。

1,200円(税込)



### イースターロリポップ

イースターのシンボルであるウサギを形どったチョコレートのロリポップ。チョコレートは、カリッと食べやすく、クリーミーな口どけのホワイトチョコレート、ミルクチョコレート、ルビーチョコレートを使用しています。

300 円(1 本) 800 円(3 本) すべて税込



### イースターバニー

イースターバニーを形どったチョコレートは、ホワイトチョコレート、ルビーチョコレートと新フレーバーのジャンドゥージャを使用。ホワイト、ピンク、ベージュと色とりどりの表情豊かなバニーのデザインが目を引く一品です。

S サイズ 1,000 円 L サイズ 2,000 円 (すべて税込)



販売場所: シャングリ・ラ 東京 1階「ザ・ブティック by シャングリ・ラ」  
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 1階

期 間: 3月15日～4月17日

ご予約・お問い合わせ:

オンラインブティック (<https://boutique.shangri-la.jp/>) または03-6739-7888



## 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サイトを 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2021年日本のトップ10ホテルランキングでは4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 ホスピタリティー “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](https://www.shangri-la.com/golden-circle)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](https://www.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 03-6739-7252

田代 千恵子 [chieko.tashiro@shangri-la.com](mailto:chieko.tashiro@shangri-la.com)