

P R E S S R E L E A S E



SHANGRI-LA
TOKYO

2023年4月17日

シャングリ・ラ 東京、5月1日より「夏めく抹茶アフタヌーンティー」を開催
京都宇治の茶農家、「茶園清水屋」とコラボレート



[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、2023年5月1日（月）よりラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」において、京都・宇治の茶農家「茶園清水屋」とコラボレートした「夏めく抹茶アフタヌーンティー」を開催します。

風薫る緑がまぶしくなる季節に登場する抹茶アフタヌーンティー。今年は江戸時代から300年続く京都・宇治の茶農家、茶園清水屋とコラボレートしました。このアフタヌーンティーに使用したのは、茶園清水屋が代々受け継ぐ手法で、茶葉本来の芳醇な香りやうまみが引き出された最高級の抹茶。香り高く、上質な味わいのスイーツとセイボリーが完成しました。



スイーツのいち押しは抹茶の香りと風味をダイレクトに楽しめる「抹茶カプチーノ」。濃い抹茶、抹茶ガナッシュ、キャラメルソースのレイヤーの上にくちどけ軽やかなホイップを絞りました。濃厚な抹茶の深い緑と白のコントラストが美しい、見た目にも楽しめる一品です。パールグリーンの抹茶パブロバは、外側はサクッと、中にはマンゴーパッションガナッシュを入れ、口の中でふわっととけるサクふわ食感が特徴的です。生クリームには清水屋の抹茶パウダーをまともせ、トロピカルフルーツをあしらひ、爽やかさを演出しています。これから夏にかけて旬を迎えるメロンを使ったメロンショートケーキ。ふんわりときめ細かいスポンジにメロンの果肉、口どけのよい生クリームのコンビネーションが夏のおもかげを運んでくれる一品です。香ばしい味わいのほうじ茶ケーキ、みずみずしいオレンジの香りとはほろ苦いチョコレートがとけあうオレンジチョコレートボスブックもスイーツのラインアップに華を添えます。

セイボリーには抹茶と初夏をイメージしたアイテムが並びます。ムースに仕立てた空豆ピューレと抹茶はローストビーフとかぶと一緒に口に運ぶと食感と味の融合が楽しめる一品に。トーストして香りを引き立てた抹茶パンには、相性のよいサーモンとクリームチーズをはさみ、ピンクペッパーをあしらって。初夏を感じる穴子と大葉を巻いた抹茶そばロール寿司、パプリカパンのオープンサンドウィッチは生ハムがアクセントになっており、彩りのあざやかさも魅力です。



夏めくアフタヌーンティーと同じ期間、5月1日より茶園清水屋の最高級抹茶を使った「抹茶パフェ」もスタートします。下層には濃厚な味を演出するガトーショコラ、ブラリネフイヤンティーヌ、板チョコ、黒蜜ホイップ、チョコレートクランブル。その上につぶあん、みたらし団子、抹茶わらび餅、抹茶のアイスクリーム、黒蜜のホイップを重ね、風味を引き立てる黒ゴマのチュイールをトッピングしました。抹茶アイスクリームには、茶園清水屋が代々受け継ぐ手法で、茶葉本来の芳醇な香りやうまみが引き出された最高級の旬の抹茶ををふんだんに使用し、口に入れると苦味と甘味がとけあう極上の味わいが広がります。洋風なレイヤーと和風なレイヤーがバランスよく合わさり、複雑で奥深い落ち着きのあるパフェに仕上がりました。

都心にありながらも静寂が広がるラグジュアリー空間で、若葉が目にしみる季節に旬を迎える茶園清水屋の最高級抹茶を使用し、初夏をイメージしたアフタヌーンティーと抹茶パフェを心ゆくまでお楽しみください。

「夏めく抹茶アフタヌーンティー」概要

期間：2023年5月1日（月）～2023年6月30日（金）

時間：平日 14:30～17:30 / 土曜・日曜・祝日 13:00～17:30

場所：28階 ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

料金：1名様 7,480円（税込・サービス料15%別）

内容：

○スイーツ（全5種）

- ・抹茶カプチーノ
- ・抹茶パブロバ トロピカルフルーツ
- ・メロンショートケーキ
- ・ほうじ茶ケーキ
- ・オレンジチョコレートボストック

○セイボリー（全4種）

- ・そら豆ピューレと抹茶 ローストビーフとかぶ
- ・抹茶パン スモークサーモンとクリームチーズサンドウィッチ
- ・穴子と大葉の抹茶そばロール寿司
- ・パプリカパン 生ハムとサワークリーム 彩り野菜

○スコーン

- ・クラシック
 - ・抹茶
 - ・ほうじ茶
- クロテッドクリーム、いちごジャム、はちみつ、黒蜜粒あんを添えて

○お飲み物

「抹茶パフェ」概要

期間：2023年5月1日（月）～2023年6月30日（金）

時間：11:00～17:30（日曜・月曜・火曜） / 11:00～22:30（水曜・木曜・金曜・土曜）

場所：28階 ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

料金：4,180円（税込・サービス料15%別）

※ご予約・お問い合わせ：Tel: 03-6739-7877 / Email: lobbylounge.slty@shangri-la.com

※表示料金は税込、別途サービス料15%を頂戴します。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます。

※画像はイメージです。

###

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 日に開業しました。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「ピャチエーレ」、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、古代アジア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 2023 年まで 6 年連続で一流のホスピタリティー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 東京についての詳細は <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&リゾーツについて

シャングリ・ラ グループを象徴する主軸ブランドである「シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツ」は、同ブランド独自のアジアン ホスピタリティーで心を込めて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”を滞在中にみつけることができます。現在 90 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。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」は刷新され「シャングリ・ラ サークル」として 2022 年 4 月にスタートしました。すべてのシャングリ・ラ ブランド、ホテルおよびレストランを繋ぐ待望の旅とライフスタイル向けサービスです。豊かな暮らしのキュレーターとして、シャングリ・ラ サークルは選りすぐりの旅とライフスタイルオファーや魅力的なリード、比類のないアジアンホスピタリティーを通して、ゲスト自身のシャングリ・ラ体験をガイドいたします。登録または詳細については、<https://www.shangri-la.com/shangrilacircle/>をご覧ください。

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツの詳細は <https://www.shangri-la.com/jp/>をご覧ください。

【報道関係者からのお問合せ先】

シャングリ・ラ 東京
コミュニケーションズ
大平美沙子 荒閑なつみ

TEL: 03-6739-7253

Email: communications.slty@shangri-la.com