Shangri-La hotel

TOKYO

SPRING ISSUE 2021

MARCH TO APRIL

目次 Table of contents

ホテル体験をテイクアウト
Takeaway Shangri-La experience

OHANAMI Picnic Bento
お花見ピクニック弁当 P.6-7

Sakura Afternoon Tea
桜アフタヌーンティー P.8-9

イースターを祝おう！
Celebrate Easter with eggs and bunnies
P.10-11

レストランで楽しむ春の味覚
Spring Menu

Vegan Strawberry Parfait & Cake set
ヴィーガンストロベリーパフェと4種のケーキセット P.14-15

Brunch
ブランチ P.18-21

Sakura KAISEKI & OHANAMI Gozen
桜懐石とお花見御膳 P.22-23

Spring Asparagus Dinner Course
春アスパラガスのディナーコース P.24-25

ホテルで贅沢な時間を
Luxury time at hotel

Staycation
ステイケーション P.26-27

Spa treatment
スパトリートメント P.28-29

春のピクニックへでかけよう

Spring is here!

Shangri-La hotel Tokyo
Spring 2021

Ohanami Picnic Bento

お花見ピクニック弁当

太陽の温かさを感じながら、青空と桜の木の下で春のお花見ピクニックが楽しめる季節の到来です。春を感じるアスパラガスや彩色豊かな野菜の生春巻きなどのたっぷりの前菜と、手毬寿司や春野菜のテリーヌ、ローストビーフなど日本酒にもシャンパンにも合う、3-4名様分のピクニック弁当です。

Sakura is always the season to feel the sun and lay under the blue sky, bring the hotel experience with you to your hanami picnic. Spring asparagus, fresh spring rolls of colorful vegetables Temari sushi, spring vegetable terrine, roast beef and more are packed in this picnic bento box for 3 to 4 people. A perfect companion with Japanese sake and champagne.

Stay at hotel Tokyo Spring 2021

3/1-4/30 JPY 17,280
3日前まで要予約 3 days prior reservation required
ブティック by シャングリ・ラ Boutique by Shangri-La

都内の公園には、レジャーシートを広げてピクニックが楽しめる公園と、日比谷公園のようにベンチでピクニックを楽しむルールのある公園があります。フードの持ち込みの可否も事前にチェックしてあなたにピッタリのピクニックスタイルを見つけて！

Enjoy a picnic by spreading a mat in the park or a picnic on a bench like Hibiya Park. Do not forget to check if you can bring your own food as some parks may be restricted!

Our Recommendation

都内でレジャーシートに座って
お花見を楽しめるオススメの公園

代々木公園：約700本のさまざまな種類の桜が植えられており、中央広場では、桜に囲まれながら、芝生の上にレジャーシートを広げてのんびりできます。

Yoyogi Park: Approximately 700 sakura trees of many verieties are planted. You can relax on the lawn in the central square and be surrounded by a sea of sakura.

上野公園：江戸時代に奈良の吉野山から桜を植樹したという上野恩賜公園。昔からレジャーシートを広げて桜を楽しむ名スポットです。

Ueno Park: The sakura trees were planted during the Edo period. This historical spot is also one of our favorites for hanami, where you can lay out your picnic mat.

Shangri-La hotel Tokyo
Spring 2021

Sakura Afternoon Tea

桜アフタヌーンティー

喜田家六人衆とのコラボレーションによる桜色の上生菓子の他にもホテルメイドの桜バターや桜ホイップクリーム、桜の葉をスポンジに使用したケーキの桜オペラなど桜三昧のスイーツ。セイボリーには春の味覚であるグリーンピースやホタテをチキンコンソメスープでいただく、ユニークな桜色の大根の玉手箱や桜香るスモークサーモンの手毬寿司など、季節を楽しめるアフタヌーンティーはテイクアウトでも、ロビーラウンジでもお楽しみいただけます。（テイクアウトメニューはレストランで提供するメニューと一部異なります。）

Lovely sakura colored sweets in collaboration with KITAYA ROKUNIN-SHU and home made cherry blossom opera cake made with sakura-infused ingredients of butter, whipped cream and sakura leaves for the sponge are one of the icons of this afternoon tea. Sakura-scented smoked salmon sushi and an iconic sakura-colored radish box immediately lifts your spirits to Spring. Tucked inside the radish box are peas and Japanese scallops, an explosion of flavors combined with the chicken consomme soup tube on top. This seasonal afternoon tea is available not only at the Lobby Lounge but also for takeout.

＊To ensure the best quality outside of the hotel, items may be substituted on the takeout menu, please inquire for further details.

3/1-4/30 JPY 6,050（1名様分 per person）
アフタヌーンティーは2名様分からのオーダーとなります
minimum order for two required
ザ・ロビーラウンジ　The Lobby Lounge

テイクアウト Takeaway
JPY 17,280
（2名様分 for two）
3日前までに要予約
3 days prior
reservation required
プティック by シャングリ・ラ
Boutique by Shangri-La

今年はイースターを祝おう！

Celebrate Easter with the essential eggs and bunnies

ここ数年で徐々に認知度を上げているイベント「イースター」。イエス・キリストの復活を祝うお祭りで春分の日以降、最初の満月から数えて最初の日曜日、2021年は4月4日となります。キリスト教において生命の誕生を意味する「卵」がイースターのシンボルですが、本場のイースターではその卵を使ったエッグハントなどの遊びを行います。イースター前夜にいたずらうさぎが卵を隠したという言い伝えから「エッグハント」が生まれたという説もあり、うさぎもイースターのシンボルになっています。

The event "Easter" has been long celebrated in the West and gradually gained attention over Japan's last few years. A festival celebrating the rebirth of Jesus Christ, the first Sunday after the first full moon follwing the Vernal Equinox Day, Easter is celebrated on 4 April in 2021. The "egg" resembles the birth of life and rabbits are often affiliated with new life in history; while the exact origins are unclear, both the egg and Easter bunny have become prominent symbols of this important holiday.

Easter Egg Chocolate イースターエッグチョコレート

10個のプラリネボンボンチョコレートが入ったビッグサイズのイースターエッグには、パウダーチョコレートがコーティングされ、さらに花びら型のクッキーやチョコレートのデコレーションが施されています。全て手作りの精巧さが感じられる逸品です。カラフルなスモールサイズにもボンボンチョコレートが入っています。

A handmade giant Easter egg filled with ten bonbon chocolates of different flavors! A gift not just meant for children but sharing of Easter joy.
Colorful small sized eggs also have bonbon chocolates inside.

3/15-4/5
大 箱付き JPY 3,500
Large with a box
小 箱付き JPY 2,000
Small with a box
小 箱なし JPY 1,000
Small without a box
ザ・ブティック by シャングリ・ラ
The Boutique by Shangri-La

Easter Bunny Chocolate イースターラビットチョコレート

親子のような3つのサイズのイースターラビットは、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、ルビーチョコレートをご用意。パリッと割って食べるラビットは大人から子供まで気軽に楽しめるおやつです。

Easter bunny family in three sizes, made of white chocolate, milk chocolate and ruby chocolate.

3/15-4/5
大 箱付き JPY 3,000
Large with a box,
箱なし JPY 1,500 without a box
中 箱なし JPY 1,000
Medium without a box
ロリポップ3本セット JPY 800
Lollipop 3 pieces
1本 JPY 300 1 piece
ザ・ブティック by シャングリ・ラ
The Boutique by Shangri-La

桜をふんだんに使ったギフト

Sakura Indulgence

Shangri-La hotel Tokyo Spring 2021

Sakura Pound Cake
桜パウンドケーキ

桜色のチョコレートコーティングには、桜の味のするチョコレートを使用。中には大納言小豆が入り和風な甘味も楽しめます。ハチミツ、卵、シュガー、小麦粉は全てオーガニックと材料にこだわり、素材の風味を味わえるパウンドケーキに仕上げています。

The lovely pink colored chocolate coating with sakura flavors, a pleasant surprise inside filled with Dainagon azuki beans' sweetness. The honey, eggs, sugar and flour hand selected to make this special item entirely organic.

3/15-4/30 JPY 3,800
ザ・ブティック by シャングリ・ラ The Boutique by Shangri-La

Sakura Ruby Chocolate
桜ルビーチョコレート

桜色のチョコレートバーにあしらわれた、フリーズドライの桜の花とストロベリー、ピスタチオのトッピング。見ているだけで春を満喫できそうな逸品です。

It looks like a flower box.
This chocolate bar's toppings are made with freeze-dried sakura, strawberries and pistachio.

3/15-4/30 JPY 1,800 (箱なし without a box)
JPY 2,800 (箱付き with a box)
ザ・ブティック by シャングリ・ラ The Boutique by Shangri-La

動物性の食材を一切使用していない100％ヴィーガンストロベリーパフェです。ストロベリーシャーベット、ヴィーガンクッキーなど層によって異なる食感を楽しめて、ボリュームも満点です。

A 100% vegan strawberry parfait is made with all plant-based ingredients. Enjoy different layers of flavors from the top, coconut cream, strawberry raspberry sorbet, fresh strawberry, soy yogurt & cream, kadaif and vegan cookie. This large parfait will surely satisfy you and your stomach.

Vegan Strawberry Parfait

ヴィーガン ストロベリー パフェ

4/1-5/31 JPY 2,860
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

Cake Set

4種のケーキセット

「ロビーラウンジでお茶を楽しみながら、少しだけ甘いものを楽しみたい」。そんなゲストの皆様のご要望から、ケーキセットをご用意しました。誰もが大好きな、ショートケーキ、ビターチョコレートムース、ベイクドチーズケーキ、プレミアムプリンの4つから選びコーヒーまたは紅茶などの飲み物とセットにすることができます。

Our new cake sets are classic desserts of strawberry sponge cake, bitter chocolate mousse cake, baked cheesecake and premium creme caramel perfect to pair with a drink, coffee or tea.

From 3/1から JPY 3,080
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

シャングリ・ラ ホテル 東京で見つける春

Spring discovery at Shangri-La Hotel, Tokyo

マグノリアの森 — 28F
作者：D'art スタジオおよび蘇州刺繍研究所

Snow on Magnolia in Spring
Artist: D'art Studio &
Suzhou Embroidery Research Institute

刺繍による作品は、立体感があり、光のあたり方によって違った表情をみせます。

The embroidery work has a three-dimensional effect, depending on how the light hits, it shows a different look × image.

ザ・ロビーラウンジのシャンデリア — 28F
デザイナー：Gábriela Náhlíková

Chandelier at The Lobby Lounge
Designer: Gábriela Náhlíková

890ピースもの銀杏の葉のモチーフで構成されています。

This chandelier is made from 890 pieces of glass gingko leaves.

館内にはシャンデリアや絵画など2,000以上のアートワークが掲げられています。自然からインスピレーションを受けている作品の多くには、「春」をイメージしたものや春に咲く花が描かれています。

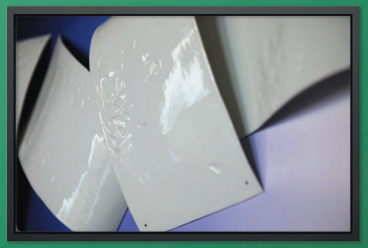
More than 2,000 artworks such as chandeliers and paintings are displayed in the hotel. Many of the works were inspired by nature and inspired by the blooms and beginning of Spring.

桃杏司春 — B1F
油彩
キャンバス作者：Wang Yanru

Peach Blossom in Spring
Oil on canvas
Artist: Wang Yanru

杏と桃をモチーフにして色彩豊かに仕上げています。

Apricots and peaches in vibrant yet understated colors.



陶雅 — 29F
セラミック 工芸
作者：Zhang Jing Jing とD ar't の合作

TOGA
Ceramic installation work
Artist: Collaboration with Zhang Jing Jing & Dar't

セラミックアートワークは、紙に書かれたメッセージが花びらのように舞っている様子が描かれています。

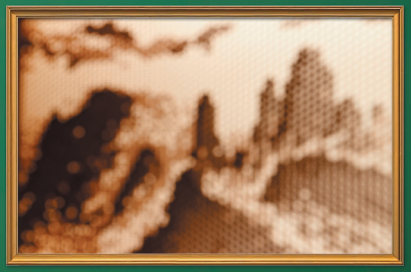
Ceramic Artwork tries to create paper pages like a message that is written with translucent & scattering petals.

山脈 — 1F
木製
作者不明

Mountain range
Made by wood
Artist unknown

山脈は角度によって表情を変え、おとぎ話の舞台のようにも映ります。

The mountains change their appearance depending on the angle and look like a fairy tale world.



ブランチを楽しもう！

Brunch is back!

ブランチは1800年代のロンドンで生まれた新しい習慣です。朝寝坊してエネルギーをチャージすることによって、良い気分で一日をスタートすることができます。ピャチェーレのブランチは、前菜から始まり、メインは、パンケーキなどの軽い食べ心地の朝食メニューと、ボリュームたっぷりのステーキなど昼食メニューから選ぶことができ、多種類のパン、デザートまでゆっくりと楽しんでいただけます。土曜のブランチから週末をスタートしませんか。

Breakfast plus lunch created this cheerful, sociable and exciting culture of "Brunch" that originated back in London's late 1800s. Brunch eliminates the need to get up early, resets you in a good mood and seeps away from the week's worries. The Piacere brunch offers appetizers, a selection of entrees from classic breakfast items to a sumptuous lunch menu, a variety of bread. It is a generous serving that prepares and fills you for an eventful weekend.

3/1-4/30 JPY 7,480
ピャチェーレ Piacere

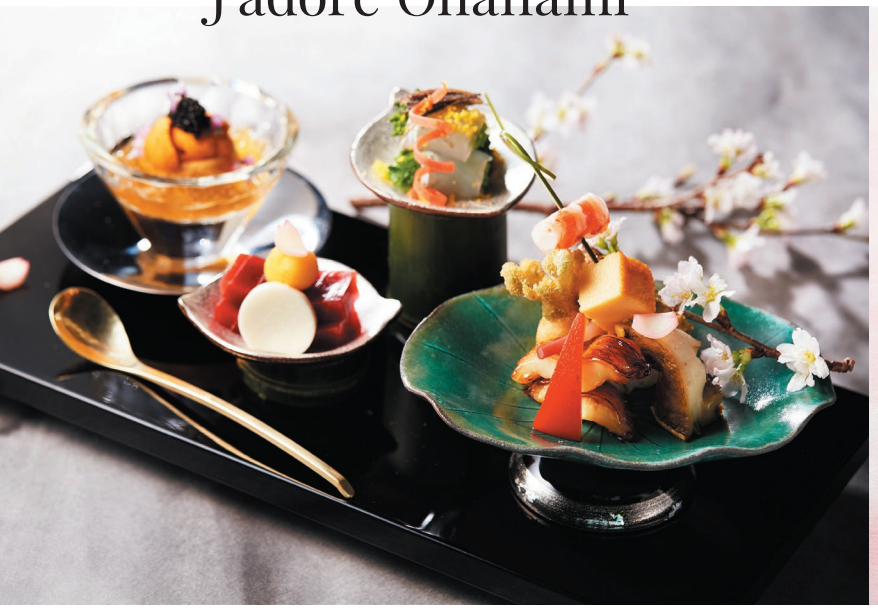
Brunch

アミューズ
前菜
メイン 2品
パン
デザート

Amuse
Appetizer
Main (two dishes)
Bread
Dessert

レストランで楽しむ花見

J'adore Ohanami



Nadaman Sakura Kaiseki

なだ万 桜懐石

伝統の懐石料理には、春の食材と桜をふんだんに取り入れました。祝肴、お凌ぎ、お造り、煮物、合肴、焼き物、食事、デザートの7コースで食事をしながら、春と花見を楽しめます。

Spring ingredients and sakura flowers are used to make this traditional kaiseki set. Enjoy Spring and the delicate dishes just like "hanami" on your table. With this seven-course of appetizers, sashimi, simmered dishes, appetizers, grilled dishes, meals and desserts.

3/1-4/30 JPY 24,200
なだ万 Nadaman

Ohanami Gozen

お花見御膳

お花見御膳にも春の食材をふんだんに取り入れました。色とりどりのちらし寿司、山菜の天ぷらと桜塩、唐揚げと抹茶、マヨネーズ、焼きハマグリと出汁のうどん、白魚には柚子と木の実を合わせました。少量ずつ違った味を楽しめる御膳にはピンク色のベリーティラミスもついています。

This abundant set menu offers colorful chirashizushi, wild vegetable tempura with cherry salt, fried chicken with matcha & mayonnaise, grilled Hamaguri udon noodles soup and white fish with yuzu nuts. The pink berry tiramisu is the perfect finale to this generous set made only for Spring.

3/1-4/30 JPY 4,180
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

Spring Asparagus Dinner

春アスパラガスのディナー

旬の食材であるグリーンアスパラガスとホワイトアスパラガスを全ての皿に使用したディナーコースは、前菜にハマグリ、メインには北海道産の仔羊をご用意。メインディッシュは姫筍やパセリのクルートで飾られ、見た目にも春を味わえます。

The dinner course is a full feature of this special seasonal ingredient - the white and green asparagus. The main course highlight is lamb from Hokkaido decorated with Hime Kiku and parsley croûte inspired by this season of new beginnings.

3/1-4/30 JPY 14,300（4コース/course）
JPY 16,500（5コース/course）
JPY 19,800（6コース/course）
ピャチェーレ Piacere

Staycation ステイケーション

2人でゆっくり、おこもりステイ
Complete Staycation

12時アーリーチェックインから始まり、お部屋でゆっくり楽しめるボトルシャンパン、ロビーラウンジにてアフタヌーンティー、お部屋での和食または洋食ディナー、ラウンジでの朝食に加え、ご滞在中ご利用いただける5,000円分のホテルクレジットが付いたステイプランで、ホテルから出ることなく、プールやジム、スパなどを存分に楽しめる完全なパッケージをご用意しました。チェックアウトも14時までのレイトチェックアウトがご利用いただけます。

A" Complete" staycation package for two with noon early check-in, a bottle of champagne on arrival, afternoon-tea at The Lobby Lounge, in-room dining dinner, breakfast and a JPY 5,000 hotel credit to be used during stay. Your enjoyment is further extended with the two-hour complimentary late check-out until 14:00, perfect for a getaway for couples or families.

—

1泊/Per night from JPY 84,700～
Until 5/31まで
1室2名様までご利用可
1 room for up to 2 persons

アドベンチャー満載ファミリーステイケーション
Family experience

お子様用シェフエプロンとハットに着替え、クッキングクラスに参加して「5つ星ホテルシェフ」気分でお菓子作りを楽しみ、お部屋では、パパやママと一緒にお子様専用アフタヌーンティーを堪能、お腹がいっぱいになったら、皇居までのサイクリングでエクササイズ＆冒険するなど、ファミリーステイケーションを選べば、一日中充実した内容でお子様にも楽しく、忘れられない思い出を作っていただけます。

Your family staycation with some incredible experiences made especially with your child in mind. Explore around the Imperial Palace for a joyride on our family bicycles. In-room afternoon tea set, which also features a kids afternoon tea set. Let your child be a "Five-star hotel chef" for a day at our kids' cooking class taught by our culinary team will sure create fond memories for the entire family that everyone would not forget.

—

1泊/Per night from JPY 61,405～
Until 12/31 まで
1室3名様までご利用可
1 room for up to 3 persons

春の選べるステイケーション
Spring Staycation with choice

3月1日からの春のステイケーションプランはお部屋での桜アフタヌーンティーまたは、1万円分のホテルクレジットをお楽しみいただけます。都会とは思えないような静けさと煌めくシャンデリアに囲まれた空間と、プールやフィットネスクラブでリフレッシュし、広々としたお部屋にて花見を楽しんでいるような、桜をふんだんに使用したアフタヌーンティーまたはホテル内にて、クレジットをご利用いただけます。

Enjoy a quick getaway at the hotel. Refresh your fatigue at our health club and swimming pool. After that, select from Sakura Afternoon Tea that looks like the cherry blossom itself to experience in the comfort of your room or a flexible JPY 10,000 hotel credit to be used once during stay.

—

1泊/Per night from JPY 55,500～
3/1-4/30
1室2名様までご利用可
1 room for up to 2 persons

新月から次の新月までの月の満ち欠けのサイクルは女性のバイオリズムや肌の生まれ変わりとほぼ同じ29.5日周期であり、心の状態にも影響を与えていると言われています。月のリズムを意識しながら、自分の体のバイオリズムを取り戻すことで、心身ともにエネルギーで満たされた健康美が引き出されます。CHIスパでは月のバイオリズムに合わせたトリートメントで心身ともにリラックス&リフレッシュへと導きます。

月のリズムで心身を整える「月美容」

Moon Rhythm Beauty

Since ancient times, the moon's rhythm is believed to affect the human body and mind, especially women's biorhythms. Allowing the natural rhythm to fall in place unlocks the natural beauty. This CHI original treatment helps to realign your biorhythm, relax and energize.

＊Treatment content changes each time by the moon cycle.

月リズムによるビューティートリートメント
Moon Rhythm Beauty Treatment
3/1-4/30 90分/min JPY 27,500
120分/min JPY 36,300
CHIスパ CHI Spa

シャングリ・ラ ホテル 東京のディレクトリー
Directory of Shangri-La Hotel, Tokyo

代表：03-6739-7888
www.shangri-la.com/jp/tokyo/shangrila
shangrilatokyo　shangrila_tokyo　Shangri-La Tokyo

LOBBY LOUNGE

ザ・ロビーラウンジ
The Lobby Lounge
Level 28

［朝食｜Breakfast］
月曜日〜日曜日｜Mondays to Sundays　7:00-10:00

［ランチ｜Lunch］
月曜日〜日曜日｜Mondays to Sundays　11:00-14:30

［アフタヌーンティー｜Afternoon Tea］
月曜日〜金曜日｜Mondays to Fridays　14:30-17:30
土・日・祝日｜Saturdays, Sundays, Public Holidays　13:00-17:30

［カクテル｜Cocktails］
月曜日〜日曜日｜Mondays to Sundays　17:30-20:00

T 03 6739 7877　**E** lobbylounge.slty@shangri-la.com

Piacere

イタリアンレストラン　ピャチェーレ
Italian Restaurant Piacere
Level 28

［ランチ｜Lunch］
月曜日〜日曜日｜Mondays to Sundays　11:00-15:00

［ブランチ｜Brunch］
土曜日｜Saturdays　11:00-15:00

［ディナー｜Dinner］
土曜日〜日曜日｜Saturdays to Sundays　17:00-20:00

T 03 6739 7898　**E** piacere.slty@shangri-la.com

なだ万

なだ万
Nadaman
Level 29

［ランチ｜Lunch］
月・火・金曜日〜日曜日｜Monday, Tuesdays, Fridays to Sundays　11:00-15:00

［ディナー｜Dinner］
月・火・金曜日〜日曜日｜Monday, Tuesdays, Fridays to Sundays　17:00-20:00

T 03 6739 7899　**E** nadaman.slty@shangri-la.com

営業時間は予告なく変更となる場合がございます。
Operation hours are subject to change without advance notice.

表示価格は消費税を含みます。別途サービス料15％を申し受けます。（ザ・ブティック by シャングリ・ラを除く）
Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.(Excluding The Boutique by Shangri-La)

Chi
THE SPA AT SHANGRI-LA

CHI スパ
CHI, The Spa at Shangri-La
Level 29

月曜日〜日曜日｜Mondays to Sundays　12:00-20:00

T 03 6739 7880　**E** chi.slty@shangri-la.com

The Boutique
by Shangri-La

ザ・ブティック by シャングリ・ラ
The Boutique by Shangri-La
Level 1

月曜日〜日曜日｜Mondays to Sundays　11:30-18:30

T 03 6739 7888　**E** boutique.slty@shangri-la.com

GOLDEN CIRCLE

ゴールデンサークル
Golden Circle

ゴールデンサークルは、シャングリ・ラの特別なゲストのために考案された無料のフリークエントゲストプログラムです。ご宿泊やレストラン、スパのご利用1USDにつき1ポイントが貯まり、エアラインのマイルなど様々な特典に交換できます。詳しくはWebサイトをご覧ください。

Golden Circle, our uncompromising commitment to recognising your loyalty. Earn 1 point for every USD you spend on stays, restaurants and spas and redeem it for various benefits such as airline miles. Please check the website for details.

JOIN NOW!

スプリング プロモーション ガイド
Spring Promotion Guide

ザ・ブティック by シャングリ・ラ
The Boutique by Shangri-La

イースターラビットチョコレート
Easter Bunny Chocolate
大・中・ロリポップ
Large, medium, lollipop ¥300-3,000
3/1-4/30

イースターエッグチョコレート
Easter Egg Chocolate
大・小 各サイズ ¥1,000-3,500
Large & Small Size
3/1-4/30

桜ルビーチョコレート
Sakura Ruby Chocolate
¥1,800, ¥2,800
3/15-4/30

桜パウンドケーキ
Sakura Pound Cake ¥3,800
3/1-4/30

お花見ピクニック弁当
OHANAMI Picnic Bento ¥17,280
3/1-4/30

テイクアウト桜アフタヌーンティー
Takeaway Sakura Afternoon Tea
（2名様分 / for two）¥17,280
3/1-4/30

ザ・ロビーラウンジ
The Lobby Lounge

お花見ご膳 OHANAMI Gozen ¥4,180
3/1-4/30

ヴィーガン ストロベリーパフェ
Vegan Strawberry Parfait ¥2,860
4/1-5/31

4種のケーキセット
Cake Set ¥3,080
From 3/1 から

桜アフタヌーンティー
Sakura Afternoon tea
¥6,050 (1名様 / per person)
3/1-4/30

ピャチェーレ
Piacere

ブランチ Brunch
¥7,480
3/1-4/30

春アスパラガスのディナーコース
Spring Asparagus Dinner Course
¥19,800
3/1-4/30

なだ万
Nadaman

桜懐石 Sakura Kaiseki
¥24,200
3/1-4/30

CHI スパ
CHI Spa

月リズムによる
ビューティートリートメント
Moon Rhythm Beauty Treatment
¥27,500（90分/min）
¥36,300（120分/min）
3/1-4/30

宿泊プラン
Stay Plan

おこもりステイ
Complete Staycation

ファミリーステイケーション
Family experience

春の選べるステイケーション
Spring Staycation with choice

SHANGRI-LA
HEARTFELT HOSPITALITY
SINCE 1971

シャングリ・ラ ホテルグループ 50周年

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツは1930 年代のジェームス・ヒルトンの小説「Lost Horizon（失われた地平線）」からインスピレーションを受け、小説に描かれた地上の天国、桃源郷「シャングリ・ラ」を再現することからスタートしました。
ホテルに展示されているアート作品は、桃源郷シャングリ・ラをイメージした、山や滝、草花、音などをモチーフにし、またエレガントなホテルの設備、レストランで提供する充実したメニュー、真心のこもったスタッフによるサービスを通して、地上に存在する理想の地をホテル全体で表現しています。
50周年を迎え、ゲストそれぞれのニーズに合わせた、予想を超えたサービスを提供し、忘れられない滞在の思い出を心からのおもてなしで叶えてまいります。
夏からは、ゲストに感謝を込めて、ユニークな50周年記念プロモーションを開始いたします。

SHANGRI-LA
HEARTFELT HOSPITALITY
SINCE 1971

Shangri-La Hotel & Resorts 50th anniversary

In an inspired tale of life imitating art, the Shangri-La Hotels and Resorts story began in the pages of James Hilton's 1930s novel Lost Horizon, in which an idyllic paradise unlike anything seen on earth before is discovered.
Much of the inspirations in Tokyo is deprived from the discovery of this sanctuary, not only portrayed through arts inspired by mountains, waterfalls, flowers and sounds, but the tranquil atmosphere and elegant styling, enriching culinary experiences and the warmly attentive and bespoke services that defines this ideal land exist beyond imagination on earth.
As we embark on a new milestone soon, we invite you to celebrate with us our brand's 50th anniversary in our next edition as we continue to empower you with experiences that help discover your moments of joy at Shangri-La.

シャングリ・ラ ホテル 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
Shangri-La Hotel, Tokyo
Marunouchi Trust Tower Main, 1-8-3 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8283, Japan
T 03 6739 7888 **E** tokyo@shangri-la.com **W** www.shangri-la.com/tokyo

本書のコピー、スキャン、デジタル化などの無断複製は著作権法上での例外を除き、禁じられています。
Unauthorized copying, scanning, or digitization of this book is prohibited, except in cases approved by the Copyright Act.