



50TH ANNIVERSARY
SUMMER ISSUE

JUNE
TO
SEPTEMBER

50th Anniversary

シャングリ・ラの夢をかなえる
Making Your Shangri-La Come True
P.1

シグネチャーカクテルで50周年の祝杯を
Cheers to 50 Years of Joy
P.5

50周年、5フレーバーのタパス
5 Flavors, 5 Shangri-La, 50th
P.9

50周年記念メニュー
50th Anniversary Menu
P.11

50周年記念のウェディングプラン
50th Anniversary Wedding Plan
P.19

50周年記念スパトリートメント
50th Anniversary Spa Treatment
P.21

Summer

夏の養生
Summer Cures
P.21

サマーBBQ ブランチ
Summer BBQ Brunch
P.25

メロンシーズン到来！
Melon Mania!
P.27

スタミナチャージのひつまぶし
Recharge, Re-energize “Hitsumabushi”
P.29

あなたは冷やしラクサ派？ 温かいラクサ派？
Laksa, Hot or Cold?
P.31

シャングリ・ラの夢をかなえる

Making Your Shangri-La Come True

シャングリ・ラ ホテルは、1933年に発表されたジェームズ・ヒルトンの代表作「失われた地平線」の中に登場する滞在するすべての人を魔法にかけるチベット山中の静穏な安息の地“シャングリ・ラ”の絶妙な美と調和の概念から生まれました。1971年に最初のシャングリ・ラ ホテルがシンガポールにオープンし、物語はホテルという場所で現実として語り継がれるようになりました。

In an inspiring tale of life imitating art, the Shangri-La Hotels and Resorts story began in the pages of James Hilton's 1933 novel *Lost Horizon*, in which an idyllic paradise unlike anything seen on earth before is discovered. Fiction became fact in 1971 when the first Shangri-La hotel opened in Singapore.



シャングリ・ラは誰もの理想郷となる場所

Each of Our Shangri-La Is an Utopia



Family staycation and build
your little one's Shangri-La

親子でアドベンチャーを満喫できる
ファミリーステイケーション



Don't forget your other
precious family member,
find its Shangri-La

家族の一員、大好きなペットの
理想郷も叶えます



Discover both of
your sweetest Shangri-La

ご夫婦やカップルで、
甘くロマンチックなステイ



アジアンホスピタリティーのパイオニアである
シャングリ・ラ ホテルは、心温まるおもてなし
を再定義しました。心のこもったおもてなし、
自然をモチーフにした館内アート、思い出に
残る体験を通して、ゲストの夢を叶えます。

As a pioneer of Asian hospitality,
Shangri-La Hotels truly redefine what it
means to be a host. Through thoughtful
service, nature-inspired environments, and
delightful experiences, Shangri-La Hotels
enable its guests to realize their moments
of joy, their Shangri-La.

宿泊プランはこちらから
Please see our staycation offer





シグネチャーカクテルで50周年の祝杯を

Cheers to 50 Years of Joy

夏場の暑さを潤すカクテル。50周年に因み、5つのシャングリ・ラ ホテルから
選りすぐりのシグネチャーカクテルを集めました。各国の一杯の深い味わいと、
リゾート気分をご堪能ください。

A summer cure for the hot and humid season. Five signature cocktails
from Shangri-La Hotels around the world to celebrate our 50th
Anniversary. Don't need to fly but take your mind and palette for
a travel around some of your favorite cities.

6/1-9/30 JPY 2,420～
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge



DICKY HARTONO
Shangri-La The Fort, Manila
THE BACK ROOM

ディッキー・ハルトノ
シャングリ・ラ ザ・フォート マニラ
ザ・バックルーム・バー

CHARLY DID IT
チャーリー ディディット

Banana Infused
in Don Papa Rum
バナナフレーバー ドンパパラム
Clarified Citrus, Banana, Syrup
シトラス、バナナ、シロップ

JPY 2,420



PAOLO DE VENUTO
Island Shangri-La,
Hong Kong
Lobster Bar

パウロ・デ・ヴェヌート
アイランド シャングリ・ラ 香港
ロブスターバー

HANGXIETY
ハングザエティー

Islay Malt, Speyside Malt,
アイラ・モルト、スペイサイドモルト
Fruit Shrub,
Fresh Mint Leaves
フルーツシュラブ、ミント

Soda
ソーダ

JPY 2,750



RUSLAN KAPTSAN
Jing An Shangri-La,
Shanghai
1515 WEST

ルスラン・カプタン
静安 シャングリ・ラ 上海
1515 ウェスト

**AMERICAN
BEAUTY**
アメリカンビューティー

Citrus Infused Vodka
シトラスフレーバーウォッカ
Rose & Lychee, Egg White
ローズ&ライチ、卵白
Syrup, Berries Powder
シロップ、ベリーパウダー

JPY 2,420



JUN OKUBO
Shangri-La Tokyo
The Lobby Lounge

大久保純
シャングリ・ラ 東京
ザ・ロビーラウンジ

Awakening Sour #50
アウェイクニングサワー #50

Wasabi Infused Gin
ワサビフレーバージン
Peach Juice, Lemon
ピーチネクター、レモン
Egg White, Syrup
卵白、シロップ

JPY 2,420



ROMAN KRISTEK
Shangri-La Sydney
BLU BAR ON 36

ローマン・クリステク
シャングリ・ラ シドニー
ブルーバー・オン・36

TROPICAL BAY
トロピカルベイ

Spiced Rum, Mezcal
ダークラム、メスカル
Strawberry, Coconut
ストロベリー、ココナッツ
Passionfruit
パッションフルーツ

JPY 2,750

50周年、5フレーバーのタパス

5 Flavors, 5 Shangri-La, 50th

28階ピャチーレレストランの一角に位置する、バーエリアにてご用意しているタパスは、ひと口サイズで一つの料理が味わえるというユニークな逸品。海老に麺が絡まったような「ラクサ」やレイヤーになった「ナシゴレン」、ワンロールの「北京ダック」、「クラブオントースト」、「チキンサテー」は世界のシャングリ・ラからインスピレーションを得ました。5つの違った味をサクッと楽しんで！

Piacere on level 28, its bar area transforms into a lounge experience offering five original bite-size menus inspired by Shangri-La Hotel's destinations. It's a bite-sized menu but flavorful like a whole dish. Shrimp wrapped with Singaporean Laksa noodle stick; Malaysian multi-layer Nasi Goreng; Beijing Peking duck roll; Hong Kong style Crab on toast and Malaysian Chicken satay, all made to just one perfect bite!

6/1-9/30

JPY 1,650 1品/per dish

JPY 3,960 5品/5 dishes

ピャチーレ Piacere



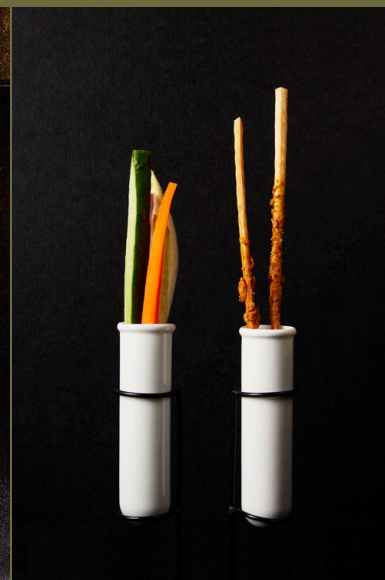
Crab on Toast
from Hong Kong
クラブオントースト (香港)



Laksa
from Singapore
ラクサ (シンガポール)



Peking Duck
from China
北京ダック (中国)



Chicken Satay
from Malaysia
チキンサテー (マレーシア)



Nasi Goreng
from Malaysia
ナシゴレン (マレーシア)



Watermelon Macaron
スイカマカロン



Khaoyapin
カオヤーピン



Mango and Coconut Mousse
マンゴーとココナッツムース



Shrimp and Egg Open Sandwich
海老と卵のオープンサンドイッチ



Snow Crab and Mango Salad
ズワイガニとマンゴーのサラダ



Passion Fruit Jelly & Cream
パッションフルーツのゼリーとクリーム



Rolled Sushi with Conger & Burdock
アナゴとゴボウのロール寿司



Lapis Sagu
ラピスサグ



50周年の旅

The 50 Years Journey

7/1-9/30

JPY 6,050 (1名様分 per person)

ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

記念すべく50周年の節目にゲストの皆さまにお届けするアフタヌーンティーは、シャングリ・ラ ホテルが世界で初めてオープンしたシンガポール、2番目にオープンしたマレーシア、日本人に人気の渡航先であるタイ、香港、および日本のスイーツとセイボリーが楽しめるいただけます。東京のホテルがオープンする38年前からアジア地域で心温まるアジアンホスピタリティを提供してきたシャングリ・ラ ホテルは、日本の文化とも融合し、日本人のお客様に合わせたサービスを提供しております。シャングリ・ラの軌跡をアフタヌーンティーと共に楽しみください。

This special edition 50th anniversary summer afternoon tea picks sweets and savories from our first Shangri-La Hotel in Singapore, the second hotel in Malaysia, and the top three favorite destinations for Japanese, Bangkok, Hong Kong and Tokyo. Since our opening in Tokyo, we had pride ourselves in delivering and welcoming our guests through heartfelt Asian hospitality tailored for any guests. Let us continue to inspire you to discover your Shangri-La that is most meaningful to you.

50周年特別ディナーコース

50th Anniversary Dinner Course

メインダイニングのピャチェーレレストランの夏のディナーコースには、レストランが
選び抜いた契約生産者こだわりの新鮮な素材を使用しております。宮崎県産キャビア、
鎌倉野菜や秋川牛など、国内の数少ない生産者が限定的に生産する希少で良質な山
海の食材の相性を見極め仕上げた一皿は、美術品のような繊細な美しさです。

Piacere's summer dinner course is a delicate art of beauty, combining the
best ingredients from the mountain and the sea. The fine ingredients are
sourced directly from a few domestic farmers produced in limited quantities,
such as Kamakura vegetables, Akigawa beef and Miyazaki caviar, the freshest
ingredients served for this very special course menu.

6/1-9/30 JPY 55,000 (2名様分 for two)
ピャチェーレ Piacere



宮崎県産キャビア50gにロシアのパンケーキ「ブリニ」、さらに相模湾フレッシュスカンピの冷製カッペリーニがセットになった贅沢なリラックスタイムを過ごしませんか？ シャンパンやカクテルとのペアリングもおおすすめです。

50 grams of luxury of Miyazaki caviar in our exclusive anniversary packaging paired with Russian pancake "Blini", the generous portion of caviar can be made into a second dish of Fresh Scampi Cold Capellini. Have a luxury chill out with a glass of champagne or a classic cocktail.

6/1-9/30

JPY 55,000 (2名様分 for two)

ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge



50 グラムのラグジュアリー

50 grams of Luxury

50周年特別ランチコース

50th Anniversary Lunch course

50周年に因んだ、5,500円のランチコースは、冷製タリオリーニのペスカトーレがメイン。夏らしくさっぱりとした食感で、食欲も促進します。

The unpretentious 50th Anniversary lunch course comes with an earnest celebration price of 5,500 yen includes our all-time favorite Cold Tagliolini Pescatore, the best refreshing taste for the hot, humid summer.

6/1-9/30 JPY 5,500 (1名様分 per person)
ビャチエーレ Piacere



50周年なだ万特別メニュー

50th Anniversary Nadaman Special Menu

厳選した新鮮な伊勢海老一尾を、選べる調理方法でご用意いたします。刺身、天ぷら、鉄板焼きなど、お好みの食べ方をシェフにお申し付けください。

Sashimi, Tempura or Teppanyaki? Fresh Ise-Ebi (lobster) prepared in your favorite way.

7/1-9/30 JPY 6,110
なだ万 Nadaman

なだ万 祝い酒

Anniversary Sake

50周年記念を祝い、通常よりもお得な価格で鶴齢の日本酒4合瓶をご提供いたします。米本来の甘味のある豊かな味わいながら、爽やかな芳香のスッキリとした仕上がりで、お料理に合うお酒です。

The Japanese Sake KAKUREI (720ml) is served at a special 50th Anniversary price. Their known balanced flavors of sweetness and refreshing aromas pairs well with any Japanese dishes.

6/1-9/30 JPY 6,110
なだ万 Nadaman



ザ・ゴールデン マカロン

The Golden Macaron

キラキラ輝く惑星のような、金箔でコーティングされたラグジュアリーなマカロンが登場します。ホテルオリジナルブレンドの紅茶とミルクチョコレートのガナッシュをサンドした絶妙なコンビネーションは、大人にも子どもにも愛される深い味わいです。

Almost like glittering planets in the universe, the luxurious gold foil-wrapped macaron will surely become a star at the boutique.

Our original blend tea and milk chocolate ganache flavors tucked inside the limited macaron, a gift item welcomed by adults or children.

6/1-9/30 JPY 3,000
ザ・ブティック by シャングリ・ラ
The Boutique by Shangri-La



50周年記念のウェディングプラン

50th Anniversary Wedding Plan

充実した基本パッケージに加え、さらに豪華な特典が含まれた
2022年3月31日までの期間限定プランとなります。

The 50th-anniversary wedding package is enhanced with
abundant extra benefits.

50名 JPY 5,000,000 (For 50 guests)

お一人さま追加料金 JPY38,000 (additional per paerson)

お料理・お飲物・装花・会場費・新郎新婦衣装 70万円分等含む

Food, Drink, Flowers, Venue, Costumes are included (JPY 700,000 value).

期間限定 特別特典

—FOR BRIDE & GROOM 新郎新婦

1. インフィニティカードプレゼント
Infinity card
2. ホテルカーにてご自宅送迎
Pick-up service by hotel car
3. 「ピャチャーレ」での1周年記念ディナー
First wedding anniversary dinner at restaurant Piacere.
4. 新郎新婦ご宿泊2泊
Two nights hotel stay for bride & groom
5. CHIスパでのトリートメント
Treatment at CHI Spa

—FOR THE GUEST & PARENTS ゲストおよびご両家親御様

1. ご両家親御様にご宿泊1泊(計2部屋)
One night stay for both bride & groom's parents (total two rooms)
2. 御両家親御様にミニアルバムプレゼント
Mini snap album for both parents
3. お母様お支度プレゼント
Preparation for mother on the wedding day
4. 親御様衣装レンタル50%オフ
50% off outfit rental for both parents
5. ブライズメイドお支度50%オフ
50% off preparation for bride maid on the wedding day

対象:ご招待人数が50人以上のご結婚式

※特典内容および日程は状況により、ご案内できかねる場合がございます。

※上記パッケージ料金には15%のサービス料と消費税が含まれます。

Terms and Conditions May Apply.

This package includes 15% service charge and prevailing tax.



夏の養生

Summer Cures



ゴールデンサマートリートメント

The Golden Summer Treatment

シャングリ・ラホテル開業50周年を記念した、金を用いたゴージャスなトリートメントは、日本酒を入れたバスでからだを温めてから、金箔ボディスクラブでお肌をなめらかにし、仕上げに金箔をふんだんに使ったオールハンドテクニックによるボディオイルトリートメントでじっくりと筋肉の緊張をやわらげます。極上の癒しのひと時をご体験ください。

6/1-8/31
90分/min JPY 38,500 120分/min JPY 55,000
CHI スパ CHI Spa

A debut 50th Anniversary treatment for CHI Spa by Shangri-La will leave you with a golden glow. A warming sake bath followed by gold leaves body scrub to smooth the skin. All your tension is slowly relieved at the end with an all-hand body oil treatment with gold leaves. Experience this new treatment that not only relax but heal your body.

東京オーセンティック エクスペリエンス夏

Authentic Tokyo Experience Summer

四季折々の日本の素材を使った季節トリートメント、この夏は「桃の葉」がテーマです。桃の葉にはタンニンが多く含まれ、夏の日焼けで火照ったお肌の回復を助けます。スクラブマッサージ&スチームサウナの後、月桃、グレープフルーツ、ローズマリーの爽やかな香りのオイルマッサージ。深いリラクゼーションへ導きます。

6/1-8/31 150分/min JPY 51,700
CHI スパ CHI Spa

The leaves of peaches are full of the key anti-oxidant ingredient of tannins that help the skin recover from sunburn. The unique scrub gently exfoliates, followed by the steam sauna and a full body massage with a beautifully aromatic oil blend of shell ginger, grapefruit and rosemary. This treatment leads you to the most profound relaxation.



パーフェクト サマー ピュリフィケーション

Perfect Summer Purification

脂肪燃焼に直接アプローチするクレイでボディパックしフルボディマッサージで理想の夏ボディへと導きます。頭皮にもクレイパックをほどこし、夏に出やすいにおいやべたつきを抑えます。スチームサウナでデトックスした後は、シスレーのリズミカルなハンドメソッドトリートメントでボディライン整え、紫外線によるダメージを受けた頭皮と髪ケアで輝く健康的な髪に仕上げます。

6/1-8/31 120分/min JPY 39,600,
150分/min JPY 49,500
CHI スパ CHI Spa

Our summer body detox is a treatment of full detox body wrap, scalp treatment with a full body massage. A self-heating clay pack not only stimulates the body's cellulite metabolism, but is also used on the scalp to remove the summer scalp's stickiness and leaving it fully refreshed. After the steam sauna, the ultimate detoxification is completed with our signature Sisley's rhythmic hand massage and scalp and hair skincare to revive your hair back with shine and softness.

お家でシャングリ・ラ

Shangri-La At Home

シャングリ・ラ 東京のオンラインブティックではテイクアウトフード、ホテルオリジナルグッズ、ギフトチケットなどがお求めいただけます。ぜひご利用ください。

Shangri-La Tokyo's online boutique, offers takeaway food, hotel original goods, gift tickets and more. Visit our online boutique to find your favorite items.



50周年&サマープロモーションガイド

50th Anniversary & Summer Promotion Guide

ザ・ロビーラウンジ — The Lobby Lounge

50周年シグネチャーカクテル
50th Anniversary Signature Cocktails
¥2,420 6/1-9/30

アラカルト宮崎産キャビア プレミアム
A La Carte Miyazaki Caviar Premium
¥55,000 (2名様分 for two) 6/1-9/30

冷やしラクサ Cold Laksa
¥2,420 6/1-9/30

50周年記念アフタヌーンティー
50th Anniversary Afternoon Tea
¥6,050 (1名様分 per person) 7/1-9/30

メロンかき氷 Melon Kakigori
¥3,850 7/1-9/30

ひつまぶし Hitsumabushi
¥6,930 7/1-9/30

メロンアフタヌーンティー
Melon Afternoon Tea
¥6,050 (1名様分 per person) 5/1-6/30

ピャチエーレ — Piacere

50周年記念アジアタパス
50th Anniversary Asian Tapas
¥1,650 1品/per dish ¥3,300 5品/5 dishes
6/1-9/30

50周年特別ランチコース
50th Anniversary Lunch Course
¥5,500 (1名様分 per person) 6/1-9/30

50周年特別ディナーコース
50th Anniversary Dinner Course
¥55,000 (2名様分 for two) 7/1-9/30

サマーBBQ ブランチ
Summer BBQ Brunch
¥7,480 6/5-9/25

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

ゴールドマカロン Gold macaron
¥3,000 6/1-9/30

なだ万 — Nadaman

50周年なだ万特別メニュー
50th Anniversary
Nadaman Special menu
¥6,110 7/1-9/30

なだ万 鶴齢 (日本酒4合瓶)
Nadaman KAKUREI (720ml bottle)
¥6,110 6/1-9/30

CHI スパ — CHI Spa

ゴールデンサマートリートメント
The Golden Summer Treatment
¥38,500 90分/min
¥55,000 120分/min 6/1-8/31

東京オーセンティック エクスペリエンス夏
Authentic Tokyo Experience Summer
¥51,700 150分/min 6/1-8/31

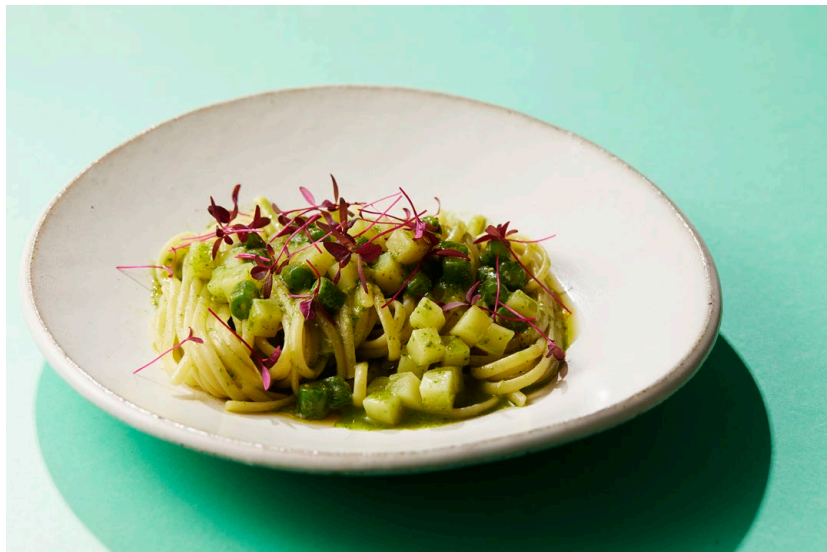
サマーボディデトックス
Summer Body Detox
¥39,600 120分/min
¥49,500 150分/min 6/1-8/31

ウエディング — Wedding

50周年記念のウエディングプラン
50th Anniversary Wedding Plan
2022年3月31日まで Until March 31, 2022

宿泊プラン — Stay Plan

ファミリーステイケーション Family Staycation
おこもりステイ Complete Staycation
ペットの犬も一緒に宿泊いただけます
Your pet dog can enjoy hotel stay



サマーBBQランチ

Summer BBQ Brunch

夏といえばBBQパーティー。夏のランチはメインディッシュをラム、ポーク、ビーフなどのお肉と海老、殻付きホタテ、マグロなどのシーフードグリルから選ぶことができます。鎌倉野菜の Pasta、マッシュポテトやサラダの付け合わせに加え、ソースもお選びいただけます。お好きなドリンクを片手に、ご家族やご友人とBBQをお楽しみください。

Summer is all about lively BBQ parties with drinks and friends. Our summer brunch lets you choose from main BBQ courses of lamb, pork, beef, shrimp, scallop, tuna and more. Paired with generous options of side dishes like Kamakura vegetable pasta, mashed potatoes and your favorite BBQ sauce.

6/5-9/25 JPY 7,480
ビャチエーレ Piacere



メロンシーズン到来!

Melon Mania!

毎年ゲストの皆さまに大好評のメロンかき氷。シグネチャーのメロンジュースをそのまま凍らせたようなフレッシュな味わいの氷に、メロンと相性の良い杏仁豆腐とジャージーミルクアイスクリームとオーグョーチー(愛玉子)ゼリーが入っています。口の中でシュワッと弾ける爽やかな美味しさで、暑い日の涼のひと時をお楽しみください。

The limited summer cool-down is back and tastes as fresh as ever, thanks to our secret ingredient of frozen melon juice. Packed with layers of almond jelly, Jersey milk ice cream and Awkeotsung jelly are inside this Kakigoori. This is a once-a-year treat at The Lobby Lounge that you should not miss!

メロンかき氷 Melon Kakigoori
7/1-9/30 JPY 3,850
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge



アーリーサマーアフタヌーンティー

Early Summer Afternoon Tea

メロンが最も美味しい5月には、メロンが主役のアフタヌーンティーが登場いたします。メロンのショートケーキやミニメロンパン、セイボリーにはセイボリーには帆立のムースと旬のジュンサイ、シラスがアクセントの一品と、パプリカのパンに厚焼き玉子をはさみ、山葵風味の枝豆を加えたサンドイッチ、旬のイサキとハーブの寿司など、初夏を味わっていただける内容です。

Melon shortcake, mini Japanese melon bread, savory sandwiches from paprika bread with egg, plus Isaki fish & herb sushi, scallop mousse, water shield & whitebait and more. This early summer packed afternoon tea with flavors just in time for the juiciest season for melons.

5/1-6/30 JPY 6,050 (1名様分 per person)
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge





夏の土用は梅雨明けや酷暑で体調を崩しやすい時期のため特に重要視され、鰻を食べたり桃の葉などを入れた丑湯(うしゆ)に浸かって疲れを癒し、夏バテを予防してきました。土用の丑の日も、それ以外の日も今年は、名古屋名物「ひつまぶし」のスタイルで、鰻をお楽しみいただけます。山葵や山椒に加え、特製の出汁で食べるひつまぶしなら、味の違いを感じながら美味しくサラダと召し上がっていただけるでしょう。

"The Midsummer Day of the Ox" comes at the end of the rainy season and the beginning of summer. It is believed that having Unagi and Ushiyu (peach leaf bath) helps to heal fatigue and preserve energy. Nagoya style "Hitsumabushi" is served at The Lobby Lounge for the first time. Enjoy three different ways of Unagi with wasabi, sansho spice and special dashi, is a different flavor in every bite.



スタミナチャージのひつまぶし

Recharge, Re-energize “Hitsumabushi”



7/1-9/30 JPY 6,930
ザ・ロビーラウンジ
The Lobby Lounge

東南アジアを代表する料理ラクサは諸説ありますが、サンスクリットで「多数」を意味する言葉。その言葉の通り、ラクサには多くの種類が存在します。港町のペナンでは魚の出汁、ボルネオ島では特産品のコショウを加えるなど、ご当地ラーメンのように地域ごとの特徴を楽しめるのがラクサです。

シャングリ・ラ シンガポールのレシピで東京のゲストにも愛されているラクサは、鶏ガラスープ、干し海老などで味付けされ、ラクサの葉で香りづけされています。サンバル、ブラチャン、練りごまペーストで調理したスープに太めのヌードルが特徴の広東ラクサと呼ばれるもので、1950年代からシンガポールで食べられている代表的なものです。

海老、イカ、ホタテがトッピングされ、素材の新鮮な甘さも味わうことができるよう柔らかく調理しています。麺とよく絡むスープもコクがありご好評いただいています。

冷やしラクサは東京オリジナルのレシピで同様に海老、イカ、ホタテがトッピングされ、冷やしても美味しいチンゲン菜と自家製麺は冷たいスープで食欲が落ちている時にも召し上がりやすい食感です。

6/1-9/30 JPY 2,420
ザ・ロビーラウンジ
The Lobby Lounge

One of South East Asia's most iconic and all time favorite dish – Laksa.

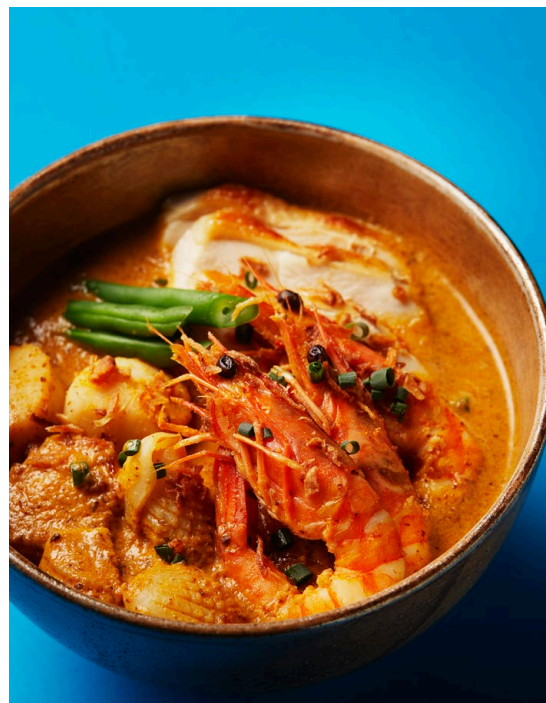
One of the saying is the word is derived from a Sanskrit word meaning "a hundred thousand". As the word exactly describes, there are not only many layers of flavors in this comfort dish that satisfies every tastebud but also many recipes of Laksa in each South East Asian culture. In Penang's port city, Laksa is enjoyed with fish soup while in Borneo Island, a special product, pepper, is added.

A homage to our first hotel, our hot Laksa is made with the original recipe from Shangri-La Hotel, Singapore, flavored with chicken broth, dried shrimps and fragrancd with Laksa leaves (Vietnamese coriander). It is also known as the Cantonese Laksa, characterized by thick noodles in a soup cooked with rich complex flavors of the Sambal Belacan and sesame paste, a typical style enjoyed since the 1950s. Covered with shrimp, squid and scallops cooked softly adds the final fresh sweet finish of the ingredients to this homey dish.

For the hot summer days, our chefs were inspired by the Japanese summer comfort dish, Hiyashi Chuka which created our original "Cold Laksa" over a thicker noodles in a cold soup with the same authentic flavors and ingredients. Compare both and decide if you prefer hot or cold?

ラクサ

Laksa



あなたは冷やしラクサ派？
温かいラクサ派？

Hot or Cold?

シャングリ・ラ 東京のディレクトリー

Directory of Shangri-La Tokyo



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.sly@shangri-la.com

Piacere

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

【ランチ | Lunch】

月曜日～日曜日 | Mondays to Sundays 11:30-15:00

【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.sly@shangri-la.com

なだ万

なだ万
Nadaman
Level 29

【ランチ | Lunch】

月曜日～日曜日 | Mondays to Sundays 11:30-15:00

【ディナー | Dinner】

月曜日～日曜日 | Mondays to Sundays 17:00-20:00

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

TEL: 03-6739-7888

www.shangri-la.com/jp/tokyo/shangri-la

📍 shangrilatokyo 📷 shangri-la_tokyo 📞 Shangri-La Tokyo



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.sly@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.sly@shangri-la.com



ゴールドデンサークル
Golden Circle

ゴールドデンサークルは、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!



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)

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

Shangri-La 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.

