



SPRING
ISSUE 2022

MARCH
TO
MAY

SHANGRI-LA TOKYO



目次 Table of Contents

春を味わう桜色グルメ

Spring Sakura colour gourmet

桜アフタヌーンティー

Sakura Afternoon Tea

イースターを祝おう!

Happy Easter!

お花見ピクニック弁当

Ohanami Picnic Bento Box

P1-10

シャングリ・ラの味わい

Taste of Shangri-La

フルーツトリオ - 杏仁豆腐

Trio de Fruit - Almond Jelly

キャビアの味比べ

Caviar Dégustation

東京オーセンティック エクスペリエンス 春

Tokyo Authentic Experience Spring

ディープピース リトリート

Deep Peace Retreat

P11-18

ステイプラン

Hotel Stay Plan

P19-20



桜を愛でる幸せを
桜アフタヌーンティー
Sakura Afternoon Tea





桜アフタヌーンティー
Sakura Afternoon Tea
4/1-4/30
JPY 6,380 (1名様 / per person)
ザ・ロビーラウンジ
The Lobby Lounge

桜アフタヌーンティー

Sakura Afternoon Tea

桜の開花で気持ちも華やぐ季節の桜アフタヌーンティーには、新玉ねぎや、菜の花、真鯛など旬の食材を使用しています。桜の木のように、蕾から花が咲き、花が散った後は葉となり、枝となる様子をセイボリーで表現しています。

スイーツの桜餡と富士天然水の寒天には、桜の花を使用し、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には、塩抜きした桜の花を使った桜ジャムとラズベリージャムを合わせ、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。華やかな色が並ぶ春ならではのアフタヌーンティーをぜひご賞味ください。

It is cherry blossom season again, and our afternoon tea showcases seasonal ingredients such as canola flowers, red sea bream and freshly-harvested onions. This savoury selection reflects the life cycle of a cherry tree: beginning with budding flowers, followed by tender green shoots after the flowers fall, and then the appearance of graceful branches.

Our sweet items are also inspired by the season with genuine cherry blossoms in Sakura bean paste, natural Fuji water agar along with chocolate cherry blossoms and branches decorated with gold leaf as graceful as a springtime zephyr. Mascarpone mousse floats over desalted cherry blossom jam and raspberry jam, topped with a pink chocolate coating.

Be delighted by our colourful afternoon tea, inspired by the fresh delicate shades of springtime!



テイクアウト桜アフタヌーンティー
Takeaway
Sakura Afternoon Tea
4/1-4/30
JPY 17,280 (2名様分 / for two)
ザ・ブティック by シャングリ・ラ
The Boutique by Shangri-La



なだ万 桜アフタヌーンティー
Nadaman Sakura Afternoon Tea
3/1-4/30
(土日のみ / weekends only)
JPY 6,380 (1名様 / per person)
なだ万 Nadaman

なだ万 桜アフタヌーンティー

Nadaman Sakura Afternoon Tea

日本料理「なだ万」で和のテイストのアフタヌーンティーを提供しています。

四季折々の和の食材を使用し、和の器に色彩豊かに盛り付けられ、洋風のアフタヌーンティーとは違った良さを味わえます。紅茶の代わりにほうじ茶からサービスが始まり、セイボリーには寿司や和風サンドイッチなどの和食、スイーツには桜の杏仁豆腐、最中、わらび餅など軽めの和菓子が並びます。

箸でいただく和の良さを感じるアフタヌーンティーも是非お試しください。

At Nadaman, indulge in a delightful Japanese afternoon tea. Colourful table settings with bowls made of green bamboo provide an elegant backdrop. Hojicha tea, sushi, Japanese sandwiches along with delicate Japanese sweets such as monaka, warabi mochi and Sakura almond jelly take center-stage in this wonderful departure from traditional Western-style afternoon teas.



イースターを祝おう!

Happy Easter!

2022年4月17日は、キリストの復活を祝う復活祭「イースター」。日本でも「イースター」はテーマパークやイベントなどで見受けられるようになり、卵やウサギを形どったチョコレートやお菓子が店頭に並びます。今年はホテルメイドの期間限定イースター商品を試してみませんか。

Easter falls on 17 April this year, and in Japan, Easter has become a popular celebration at theme parks and social events, with Easter-themed egg and bunny-shaped chocolates and sweets appearing in stores. Indulge in the delightful selection of Easter treats at Shangri-La Tokyo.

3/15-4/17

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

イースターエッグ

Easter Egg

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。中にはクルミのキャラメ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。

Colourful egg-shaped chocolates in yellow, green and pink are made with creamy white chocolate. Chocolate bonbons with a savory caramelised walnut are hidden inside each chocolate egg for a sweet surprise.

イースターエッグ Easter Egg
JPY 1,200

イースターロリポップ

Lollipop

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_using_しています。

Chocolate lollipops in the shape of an Easter bunny. Crispy chocolate are made of irresistibly creamy white, milk or ruby chocolate.

イースターロリポップ
Easter Lollipop
JPY 300(1本 / one)
JPY 800(3本 / three in a bag)

イースターバニー

Easter Bunny

イースターバニーを形どったチョコレート。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。

Charming white, pink or dark chocolate Easter Bunnies, made from white chocolate, ruby chocolate and gianduja for a sumptuous flavour.

イースターバニー
Easter Bunny
Sサイズ JPY 1,000
Lサイズ JPY 2,000



桜パウンドケーキ
Sakura
Pound Cake

ギフト商品として人気のパウンドケーキ。春は毎年期間限定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。生地に葉山卵、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。

Our handmade pound cake is a cherry-flavoured chocolate coated cake baked with black beans and Dainagon red beans, and is created with premium ingredients such as Hayama eggs, organic flour and organic sugar. The natural sweetness of the cherry blossoms and beans gives our cake a decadently rich flavour.

桜パウンドケーキ Sakura Pound Cake
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

桜ルビーチョコレート
Sakura Ruby
Chocolate

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。この季節ならではの味わいをお楽しみください。

Our cherry blossom-coloured ruby chocolate bar, topped with cherry blossoms, freeze-dried strawberries and pistachios, is a limited-edition guest favourite every spring! The Sakura Ruby Chocolate makes a lovely gift, or a well-deserved treat for yourself.

桜ルビーチョコレート Sakura Ruby Chocolate
3/15-4/30
JPY 1,800(箱なし / without box)
JPY 2,800(箱付き / with box)
ザ・ブティック by シャングリ・ラ
The Boutique by Shangri-La



苺のシャーベット
Strawberry sorbet

ルビーチョコのホイップクリーム
Ruby chocolate whipped cream

スマレのゼリー
Violet jelly

フリーズドライ苺の
ホワイトチョコランチ
Freeze-dried strawberry
white chocolate crunch

メープルクランブル
Maple crumble

紅茶のシフォンケーキ
Tea chiffon cake

ストロベリーパフェ

Strawberry Parfait

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。スマレのゼリーの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。

Our springtime favourite is a gorgeous strawberry parfait full of plump, juicy-sweet strawberries with layers of maple crumble, black tea chiffon cake, ruby chocolate whipped cream, freeze-dried strawberry white chocolate crunch, strawberry sorbet and tangy violet jelly. A multi-sensational treat that will surprise and delight your tastebuds!

ストロベリーパフェ Strawberry Parfait
3/1-4/30 JPY 3,850 ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

お花見ピクニックにピッタリの弁当をご用意しました。メニューはチキンサテー(インドネシアの焼き鳥)、シュウマイ、焼きそば、おにぎり、団子にタイ焼きなど。レジャーシートの上でも食べやすく、子供も大人も大好きな料理をホテルの厨房で調理し、オシャレに詰め込みました。この春は、家族や友人と一緒に満開の桜の下、お弁当を囲みながら素敵なひとときを過ごしてみませんか？

お花見ピクニック弁当
 Ohanami Picnic Bento Box
 3/1-4/30
 JPY 8,000(約3-4名様分/ for 3 to 4 persons)
 ザ・ブティック by シャングリ・ラ
 The Boutique by Shangri-La

Let us create an exquisite bento lunch box that is perfect for you to take to a springtime picnic under the blossoming cherry trees!

Our Ohanami Picnic Bento Box is personally prepared by our chefs and packed for you to share with your friends and family. Box includes: chicken satay (Indonesian yakitori), shumai (steamed meat dumplings), yakisoba (stir-fried noodles), rice balls, rice dumplings and taiyaki (fish-shaped pancakes filled with red bean paste).

お花見ピクニック弁当

Ohanami Picnic Bento Box



お花見御膳

Ohanami Gozen

春の花が生けられたホテル館内でもお花見をお楽しみいただけます。春のランチにおすすめなのが、食でもお花見を味わえる「お花見御膳」です。ちらし寿司にはサーモン、イクラ、玉子、胡瓜が入り、菜の花のお吸い物や桜のパンナコッタとともに旬を味わえます。茶碗蒸しや唐揚げもついて、ボリュームたっぷりの内容です。

Spring flowers are blooming everywhere, and springtime flavours have arrived at Shangri-La Tokyo! Our Ohanami Gozen takes you on a springtime journey with colourful chirashi sushi topped with salmon, salmon roe, egg and cucumber along with fried chicken, canola flower soup, chawanmushi and a cherry blossom panna cotta, inspired by the sweet springtime breezes.

お花見御膳 Ohanami Gozen
 3/1-4/30 JPY 4,180
 ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge



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に仕上げました。トッピングには、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に加え、ストロベリーとマンゴーの3種をご用意しました。それぞれフレッシュな果肉を味わっていただけます。

Our almond jelly is made from almond powder infused overnight in water, resulting in a fragrant, silky-smooth jelly topped with your choice of fresh melon, strawberries or mango. A deliciously healthy, not-to-be-missed treat!

Available flavours : Signature Melon, Strawberry, Mango

杏仁豆腐 Almond Jelly

JPY 2,200

通年販売商品 Available throughout the year

ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge



フルーツトリオ - 杏仁豆腐

Trio de Fruit - Almond Jelly



キャビアの味比べ

Caviar Dégustation

3種類のキャビアはいずれも、宮崎県産をフレッシュな状態で仕入れました。

リッチなコクが特徴のオシェトラは、まずアミューズとして自家製のパンケーキとサワークリームで召し上がっていただきます。ホワイトは白チョウザメのキャビアで、クセがないので牡丹海老のカルパッチョ、ウオッカのジュレとストラッチャテッラに合わせました。

バエリは力強い味わいを持っているので、手打ちパスタの一皿に使用しています。オシェトラはフランス産仔羊のポシェと旬のホワイトアスパガラスのメインディッシュでも登場します。キャビアの味の違いをご体験ください。

Caviale
(キャビアのコース Caviar course)
3/1-4/30 JPY 33,000
ピャチェーレ Piacere

Featuring three varieties of fresh caviar from Miyazaki prefecture:

"Ochetra" characterised by its unique richness, served as an amuse-bouche with homemade pancakes and sour cream.

"White" from white sturgeons, with a mild flavour that perfectly matches a carpaccio of botan shrimp, vodka jelly and strachatella cheese.

"Baeri" with a bold flavour which pairs perfectly with a handmade pasta course.

"Ochetra" makes an encore for main course, paired with French lamb poche and seasonal white asparagus.

Make a reservation today to experience the exquisitely unique flavours of these three caviars.





クイックランチセット

Quick Bistro menu

ホテルでゆっくりとコースランチを食べる時間はないけれど、いつもよりも少し贅沢なランチ時間を過ごしたい方には、ストウブランチをおすすめします。ストウブ鍋で調理した温かいメインディッシュにサラダとパンをお付けし、比較的早く料理を提供しています。メインディッシュは日替わりで、国産鳥のコンフィ、海老とマカロニのグラタン、真鯛のブイヤベース、グリルビーフなど。何度でもお楽しみいただけるメニューとなっております。

A Staub Lunch is the perfect solution for a casual weekday lunch hour. A changing selection of main courses is cooked in Staub pots, and served with salad and bread for a quick and deliciously satisfying lunch.

ストウブランチセット STAUB Lunch set
3/1～
JPY 2,750
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

東京オーセンティック エクスペリエンス 春

Tokyo Authentic Experience Spring



枝を折ったときの芳香が日本の樹木でもトップクラスのよい香りで、和菓子の高級楊枝の材料に用いられる「クロモジ」。クロモジを使用したトリートメントは、クロモジのハーブバスで身体を温めた後、天然温泉水をブレンドしたボディスクラブ&ラップで肌に栄養を与えます。仕上げに春の訪れを感じさせてくれるクロモジとベルガモットのブレンドオイルを使用したボディトリートメントで筋肉の緊張やこわばりを解きほぐし、リラクゼーションと同時に気分を高め、ストレスからの開放に導きます。

"Kuromoji" – the *Lindera umbellata* is one of Japan's favourite trees, known for its rich fragrance when a branch is broken. The wood from this tree is used to make luxury skewers for traditional Japanese sweets. The Tokyo Authentic Experience Spring treatment begins with a warming Kuromoji herbal bath, followed by a body scrub and wrap to nourish the skin with natural hot spring water. To finish, a body treatment with blended bergamot and Kuromoji oils transports you into the freshness of spring, deeply relieves your body of lingering muscle tensions, and lifts your mood and senses.

東京オーセンティック エクスペリエンス 春 Tokyo Authentic Experience Spring
3/1-5/31 JPY 51,700 / 150分 min
Chi スパ Chi, The Spa

ディープ ピース リトリート

Deep Peace Retreat



東洋医学の陰陽五行説に基づき構成されたトリートメントであるCHIバランスと、シンギングボウルの音と振動を使ったセラピーを組み合わせた瞑想のような120分。「土」(氣をつくる)「木」(氣を流す)「火」(精神の平穩)の3つのエレメントに焦点をあて、身体の陰陽の状態に合わせて氣の流れを整えていくセラピーです。不変の美しさを放つ金と、サンダルウッド、ダマスクローズ、プチグレンのブレンドオイルで肌に柔らかさと輝きをもたらし、オーラに包まれたようなリフレッシュ感をもたらします。

Spend 120 minutes in a soothing session that emphasises CHI balance, based on the principles of yin-yang "five elements" theory in Oriental medicine. A singing bowl provides deeply relaxing sound and vibration therapy as you focus on the three elements: Earth (creating chi), Tree (flowing chi) and Fire (peace of mind). The Deep Peace therapy will adjust the flow of chi as well as the balance of yin and yang in your body. A blended oil of precious gold, sandalwood, damask rose and petit grain is applied on your skin to soften, enrich and impart a radiant glow.

ディープ ピース リトリート Deep Peace Retreat
3/1-5/31 JPY 36,300 / 120分 min
Chi スパ Chi, The Spa

ステイプラン

Hotel Stay Plan

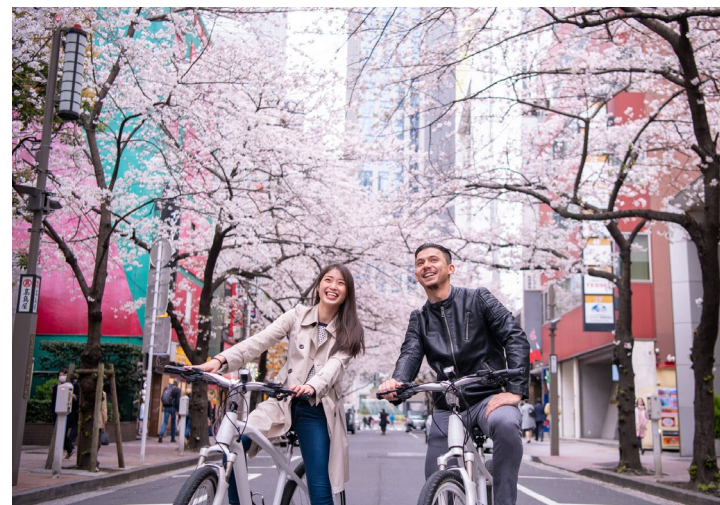
見どころたくさんの春の東京を、東京駅から1分という便利なホテルで満喫しませんか？

午前11時のアーリーチェックイン / 午後3時のレイトチェックアウトで、客室料金15%分のホテルクレジットが付いたお得なプランなら、ホテルクレジットでレストランやスパのご利用や、お土産もご購入いただけます。滞在中のリフレッシュタイムには、フィットネスクラブとプール、ホテルのレンタルサイクルもお楽しみください。

The Shangri-La Tokyo is conveniently located in the heart of Tokyo, just one minute away from Tokyo Station. Take advantage of our special stay plan including 11:00 early check-in and 15:00 late check-out to enjoy Tokyo in the spring! 15% of your total room charges can be used as credit towards in-hotel dining, spa treatments and boutique products. Guests enjoy complimentary use of our exclusive fitness club, swimming pool and rental bicycles to explore the beauty of Tokyo in the springtime.



詳しくはこちら
Please see details from here



シャングリ・ラ 東京のディレクトリー

Directory of Shangri-La Tokyo

TEL: 03-6739-7888

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

📍 shangrilatokyo 📷 shangrila_tokyo 📞 Shangri-La Tokyo



ザ・ロビーラウンジ
The Lobby Lounge
Level 28

【朝食 | Breakfast】

土曜日～日曜日 | Saturdays to Sundays

不定期オープン
Open irregularly

【ランチ | Lunch】

月曜日～日曜日 | Mondays to Sundays

11:00-14:00

【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～金曜日 | Mondays to Fridays

17:30-21:00

土曜日～日曜日 | Saturdays to Sundays

17:00-18:00

T 03 6739 7877 E lobbylounge.slyt@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】

水曜日～金曜日 | Wednesdays to Fridays

11:30-15:00

土曜日～日曜日 | Saturdays to Sundays

11:00-15:00

【ディナー | Dinner】

水曜日～日曜日 | Wednesdays to Sundays

18:00-21:00

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

なだ万

なだ万
Nadaman
Level 29

【ランチ | Lunch】

月曜日・金曜日～日曜日 | Mondays・Fridays to Sundays

11:30-15:00

【ディナー | Dinner】

月曜日・金曜日～日曜日 | Mondays・Fridays to Sundays

17:30-21:00

T 03 6739 7899 E nadaman.slyt@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。

最新の営業時間はこちらから。

Operation hours are subject to change without advance notice.

Please see the latest operation hours from here.

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.slyt@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～金曜日 | Mondays to Fridays

11:30-18:30

土・日・祝日 | Saturdays, Sundays, Public Holidays

10:30-18:30

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



SHANGRI-LA CIRCLE

シャングリ・ラ サークル
Shangri-La Circle

ゴールデンサークルロイヤルティプログラムは、2022年4月28日、シャングリ・ラ サークルとして生まれ変わります。会員様だけのスペシャルな特典、お得なポイント制度、心躍るアクティビティなど、これまでよりもさらに魅力的で驚きに満ちた充実のプログラムです。心のこもったアジアンホスピタリティーの世界を存分にお楽しみください。詳しくはWebサイトをご覧ください。

A transformation of our Golden Circle Loyalty Programme - we present, Shangri-La Circle, premiering 28 April 2022. With an all-new collection of moments that charm, delight, romance, and make your senses somersault, come along into a world of Asian hospitality with coveted rewards, captivating experiences and exclusive member benefits from the heart—curated by us, completed by you. Please check the website for details.

JOIN NOW!



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)

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

イースターロリポップ Easter Lollipop

¥300 (1本/One) ¥800 (3本/Three)

3/15-4/17

イースターバニー Easter Bunny

¥1,000 (小/Small) ¥2,000 (大/Large)

3/15-4/17

イースターエッグ Easter Egg

¥1,200 3/15-4/17

桜ルビーチョコレート

Sakura Ruby Chocolate

¥1,800 (箱なし/without box)

¥2,800 (箱付き/with box)

3/15-4/30

桜パウンドケーキ Sakura Pound Cake

¥3,800 3/15-4/30

お花見ピクニック弁当

Ohanami Picnic Bento Box

¥8,000 (約3-4名様分/for 3 to 4 persons)

3/1-4/30

テイクアウト桜アフタヌーンティー

Takeaway Sakura Afternoon Tea

¥17,280 (2名様分/for two)

4/1-4/30

ザ・ロビーラウンジ
The Lobby Lounge

杏仁豆腐 Almond Jelly

¥2,200

通年販売商品 Available throughout the year

ストウブランチセット STAUB Lunch set

¥2,750 3/1~

ストロベリーパフェ Strawberry Parfait

¥3,850 3/1-4/30

お花見ご膳 Ohanami Gozen

¥4,180 3/1-4/30

桜アフタヌーンティー Sakura Afternoon Tea

¥6,380 (1名様/ per person) 4/1-4/30

ピャチエーレ
Piacere

キャビアのコース Caviar course

¥33,000 3/1-4/30

なだ万
Nadaman

なだ万 桜アフタヌーンティー

Nadaman Sakura Afternoon Tea

¥6,380 (1名様/ per person) 3/1-4/30

Chi スパ
Chi, The Spa

ディーブ ピース リトリート Deep Peace Retreat

¥36,300 (120分/min) 3/1-5/31

東京オーセンティック エクスベリエンス 春

Tokyo Authentic Experience Spring

¥51,700 (150分/min) 3/1-5/31

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.

