SUMMER
ISSUE 2022

MAY
TO
SEPTEMBER

SHANGRI-LA TOKYO

目次　Table of Contents

夏の思い出作りに、宿泊プラン
Stay plan for your memorable summer
P1-2

アジアのスパイシー料理
Spicy Asian food
P3-6

アーリーサマースイーツ
Early summer sweets
P7-10

心躍る真夏のグルメ
Exciting midsummer gourmet
P11-22

Chiスパで心身のエネルギーチャージ
Enhance and restore your energies at Chi Spa
P23-26

パジャマパーティーセレブレーション

Pajama Party Celebration

親しい友人とのプチ旅行、お誕生日や記念日にも。パジャマパーティーセレブレーション宿泊プランは、シャンパンやイブニングティーセット、1万円分のホテルクレジットの付いたプランです。ゆっくりとお部屋で語り合うのもよし、映画鑑賞や東京観光をするもよし。夏の思い出作りにお得なステイプランをご活用ください。

A weekend getaway, birthday or anniversary celebration with your friends, this stay plan includes champagne, an evening tea set and 10,000 yen hotel credits. Watch movies, go out sightseeing, or just talk in the room, you can make your memorable summer getaway with us.

詳しくはこちら
Please see details from here

夏だからこそアジアのスパイシー料理

Spicy Hot Summer

暑さが増す時期は、スパイシーな料理が食べたくなりますね。マイルドな辛さのスープが好評の、夏限定の冷やしラクサを6月から提供いたします。食欲が減退しがちな暑い時期も冷たい喉越しで食べやすいラクサです。本格的な温かいスープのラクサも海老や帆立のシーフードの食感がとてもおいしい仕上がりです。

This June, celebrate the warmer weather of summer with some excitingly exotic, spicy dishes such as Laksa. We present a refreshing cold Laksa, a deliciously different twist on the traditional piping Hot Laksa broth. For Hot Laksa lover, mild yet complex flavours with shrimp and scallops toppings is also on the menu.

ラクサ / 冷やしラクサ　Laksa / Cold Laksa
6/1～8/31　JPY 2,750
ザ・ロビーラウンジ　The Lobby Lounge

スパイシーな3種の夏カレー

Spicy Summer Curry

ラクサのみならず、シーフードレッドカレー、チキングリーンカレーに加え、ビーフベジタブルカレーも夏限定で提供いたします。ココナッツミルクのマイルドな味わいが特徴のグリーンカレーと、赤唐辛子を使い深さと複雑さがあるレッドカレーはともに香ばしいジャスミンライスでさらりといただけます。ビーフと野菜の風味が味わえる本格カレーは新潟県産コシヒカリでの提供。3種のラインアップは、スパイシーな料理が好きな人もそうでない人もお楽しみいただけます。

Our summer menu also brings you more warm-weather favourites, such as Thai-style Seafood Red Curry with red peppers or flavourful Thai-style Chicken Green Curry, served with fragrant Jasmine rice. For a taste that's closer to home, be sure to try our luxurious Japanese-style Beef & Vegetable Curry, served with Japanese steamed rice.

シーフードレッドカレー / チキングリーンカレー / ビーフベジタブルカレー
Seafood Red Curry / Chicken Green Curry / Beef & Vegetable Curry
6/1～8/31　JPY 3,080　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

江戸時代より京都・宇治で300年続く、茶園清水屋の色鮮やかで味わい深い抹茶を使用したアーリーサマーアフタヌーンティー。爽やかな新緑の風合いを見た目からも、味わいからも感じられるメニューがシャングリ・ラのクラシックな3段のティースタンドに並びます。

スイーツの抹茶オペラや、下層に抹茶を忍ばせたマンゴー抹茶タルトは茶園清水屋の10代目当主も自社の抹茶の味わいを感じると太鼓判を押した逸品。

セイボリーにも、空豆ピューレと抹茶の香り、ローストビーフと焼き蕪や、初夏野菜のグリーンキッシュ、枝豆、パプリカ、アナゴなど旬の鮮やかな色合いで統一されています。

Our Early Summer Afternoon Tea showcases the exquisite flavour of matcha tea, in the beautiful Shimizuya Chaen, or tea garden in Uji, Kyoto started 300 years ago. Savour dainty, delightful cakes and pastries inspired by tender tea leaves, presented on our classic Shangri-La three-tiered tea stand.

The first top offers matcha opera cake and mango matcha tart, a personal favourite of tenth-generation tea producer of Shimizuya teas. To complement the sweet treats, the middle tiers feature the bountiful treasures of summer: emerald-green edamame and paprika quiche, juicy roast beef with grilled turnips, and matcha-scented broad bean purée.

アーリーサマーアフタヌーンティー Early Summer Afternoon Tea
5/1～6/30　JPY 6,380（1名様 / per person）
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

テイクアウト アーリーサマーアフタヌーンティー
Takeaway Early Summer Afternoon Tea
5/1～6/30
JPY 17,280（2名様分 / for two）

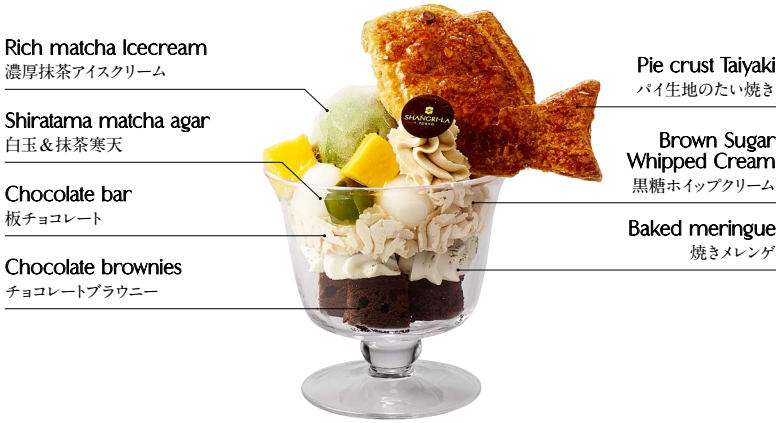
抹茶パフェにも茶園清水屋の抹茶を使用しました。
濃厚な抹茶アイスクリームは宇治の茶農家ならではの深い味わいが口いっぱいに広がります。その他和風のパフェには白玉と抹茶寒天、黒糖ホイップクリームにチョコレートブラウニーなどそれぞれの甘味を堪能いただけます。さらに飾りのようなたい焼きは、パイ生地で作り、サクッと軽い食感で内側の餡を味わっていただけます。

In this sublime Japanese-inspired parfait, delicate matcha ice cream using Shimizuya matcha has a depth of flavour. Other Japanese ingredients are Shiratama & matcha agar and brown sugar whipped cream paired with chocolate brownies and more. Taiyaki decoration, made from pie crust, has a crispy, light texture and bean paste inside.

抹茶パフェ Matcha Parfait
5/1～6/30 JPY 3,850
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

抹茶パフェ

Matcha Parfait



真夏にさっぱりと3種の冷製タリオリーニ

Midsummer Refreshing Cold Tagliolini

ピャチェーレレストランでは、夏のランチコースに、さっぱりとした食感の冷製タリオリーニをご用意しています。トマト&バジルのソースに甘エビ、ムール貝などのシーフードと、フレッシュチーズ、パルマハムと桃の組み合わせが絶妙な桃のタリオリーニ、パルミジャーノたっぷりのボロネーゼの3種からお好きなパスタをお選びください。

As light and uplifting as a cool summer breeze, our cold tagliolini at Piacere is presented in three different ways: tomato and basil sauce with sweet shrimp and mussels, fresh cheese, prosciutto and peach, and bolognese style lavishly topped with fresh parmesan.

3種の冷製タリオリーニが選べるランチコース
Lunch Course with choice of
three cold Tagliolini
6/1～8/31
JPY 6,050（1名様 / per person）
ピャチェーレ　Piacere

横濱ビーフ

Yokohama Beef

シェフが故郷の横浜を散策し、出会った横濱ビーフ。都会の住宅地にある牧場は、小学校からの見学を受け入れるなど地元住民の理解を得ながら、約400頭の乳牛や肉用牛を育て、2022年度の農水大臣賞を受賞。自家製配合の飼料により、口どけの良い風味と甘みのある高品質な黒毛和牛に仕上がっています。
付け合わせには椎茸、山葵の葉、ハーブなど同じ、シェフの生まれ育った地域で生産された食材と合わせアラカルトとして新しい一皿を作り上げ「横濱ビーフ 茸 木の芽と山葵の葉のピューレ　香草のブーケ」とネーミングしました。

While in his home town of Yokohama, our Chef discovered a unique urban residential farm producing dairy and beef cattle. The farm welcomes primary-school students for educational tours, has even won an award from the Japanese Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. The black wagyu beef cattle are raised on natural home-made feed, resulting in a succulent meat renowned for its pleasantly sweet flavour. Don't miss our very special Yokohama Beef, garnished with shiitake mushrooms, wasabi purée and paired with delicate Yokohama herbs.

横濱ビーフ　茸 木の芽と山葵の葉のピューレ
Yokohama Beef, garnished with shiitake mushrooms, wasabi purée
6/1～8/31　JPY 11,000　ピャチェーレ　Piacere

溶岩石グリルブランチ

Lava Stone Grill Brunch

今夏のブランチは、メインの肉やシーフードを溶岩石でグリルし提供いたします。溶岩石を使用するグリルは高温で表面を炙り、脂が落ちることによってスモークしたような風味がプラスされ、内側はしっとりと焼きあがります。ラム、和牛、ロブスター、ポーク、チキン、スズキ、マグロからお好きな物をお選びいただけ、前菜、スープとパスタまたはリゾットが付いた、ブランチコースメニューです。ご家族や大切な人と、ゆっくり昼食を楽しみたい時に、大満足いただける夏限定のコースメニューです。

A relaxed Saturday brunch is a great way to start a chilled-out weekend with friends, family and loved ones. Our Lava Stone Grill Brunch features the juiciest cuts of wagyu beef, lamb, chicken or pork and the freshest lobster, sea bass or tuna sizzled to perfection on volcanic lava stones. The hot stones sear the meat and seafood on the outside, and seals in all the aromas for mouthwatering succulence in every bite. All our main courses are served with appetisers, soup and pasta or risotto for a satisfyingly hearty brunch.

溶岩石グリルブランチ Lava Stone Grill Brunch
6/1～8/31 JPY 7,480 ピャチェーレ Piacere

ディナーコースの締めのデザートには、ボリュームはなくてもサプライズがあると嬉しいものです。ヌガーグラッセは、メレンゲとナッツ、桃、ラズベリーを液体窒素で瞬間に固めて作ります。ドライアイスのような湯気にまとわれ、固まっていくローズ色のスイーツが仕上がる様子を観察しつつ、その濃厚な味をお楽しみいただけます。

Dessert is the best way to end a superb meal! Our delicate, rose-tinted Nougat Glacé is created by instantly freezing fresh meringue, nuts, peach and raspberry with liquid nitrogen, which transforms the mixture into an elegant frozen confection. Enjoy a marvellous visual treat as our Chef expertly creates this delicious masterpiece at your tableside.

瞬間ヌガーグラッセ

Nougat Glasse [Glacé]

瞬間ヌガーグラッセ
Nougat Glasse [Glacé]
6/1～8/31
ピャチェーレ Piacere

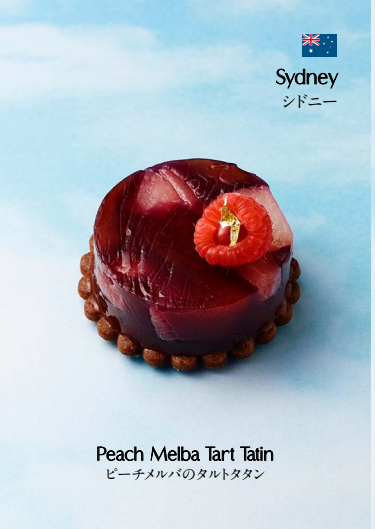
大人気のメロンかき氷の季節が到来。半分にカットしたメロンを器に、たっぷりのメロン果肉に加え、果汁100％のフレッシュメロンジュースを凍らせて削った氷は、ほぼ1個分のメロンを使用します。杏仁豆腐やココナッツの焼きメレンゲ、オーギョーチゼリー、ホイップクリームを贅沢にトッピングし、さらに口の中で弾けるパチパチキャンディを忍ばせた一品は、爽やかなサプライズが詰まり、さまざまな食感を味わっていただけます。

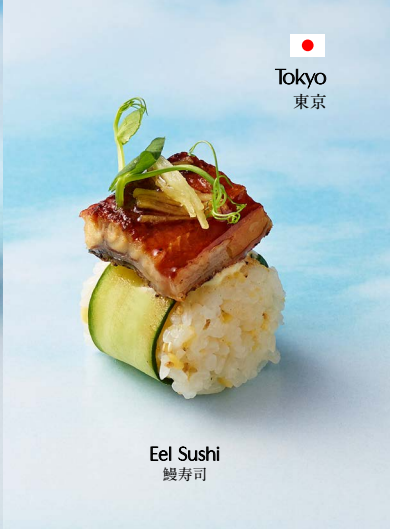
Summer welcomes the arrival of our ever-popular melon shaved ice. The fresh melon and juice together, nearly a whole melon is frozen into ice, shaved to a snowy texture and topped with silky almond jelly, baked coconut meringue, awkeotsang jelly, whipped cream and crackling candies. Served in a half melon shell, our melon shaved ice is a summer treat you mustn't miss!

メロンかき氷 Melon Kakigoori
7/1～9/30 JPY 4,180
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

メロンかき氷

Melon Kakigoori





シャングリ・ラ アフタヌーンティー

Shangri-La Afternoon Tea

7月からの盛夏には、シャングリ・ラ ホテルが拠点を設ける、世界の9都市のスイーツ＆セイボリーが味わえるシャングリ・ラ アフタヌーンティーが登場します。シェフが込めた「アフタヌーンティーをきっかけに世界展開するシャングリ・ラを知っていただき、コロナ後に世界へ旅行に行っていただきたい」という思いは、今年で3年目となり、色々な味を楽しめるシャングリ・ラのシグネチャーアフタヌーンティーとなっています。
さらに洗練された9つの都市のスイーツやセイボリーをお楽しみ下さい。

The midsummer month of July brings tea-time savouries and sweet treats from the nine cities around the world graced with a Shangri-La Hotel. Tokyo, Shanghai, Istanbul, Paris, Taipei, Jakarta, London, Vancouver and Sydney will showcase the very best of their cities, each one with its own uniquely remarkable culinary identity. With international borders opening up again, our signature Afternoon Tea, now in its third year, will inspire you to plan your next getaway to one of these amazing destinations!

シャングリ・ラ アフタヌーンティー Shangri-La Afternoon Tea
7/1～9/30 JPY 6,380（1名様 / per person）
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

テイクアウト シャングリ・ラ アフタヌーンティー
Takeaway Shangri-La Afternoon Tea
7/1～9/30
JPY 17,280
（2名様分 / for two）

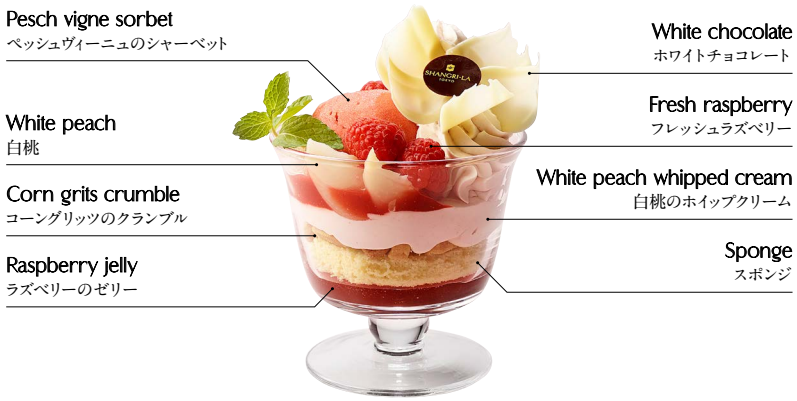
心躍る真夏のパフェは、夏の人気フルーツ白桃にラズベリーをあわせました。
甘くてジューシー、白くて美しい果肉をたっぷりと使用し、ペッシュヴィーニュのシャーベットをトッピングしています。その下には、ラズベリーのゼリー、スポンジ、コーングリッツのクランブル、白桃のホイップクリーム、白桃とラズベリーとラズベリークリームが魅せる層を成しています。食べ進めるごとに異なる素材がもたらす味と食感を、最後の一口までお楽しみいただけます。

Delicate white peaches and raspberries make this perfect summer parfait.
Sweet juicy peaches and pesch vigne sorbet make the best combination.
Lower layers are raspberry jelly, sponge, corn grits crumble, white peach whipped cream, white peach and raspberry topped raspberry cream. With ingredients with different textures, till the last bite, delight for your tastebuds!

白桃ラズベリーパフェ White Peach Raspberry Parfait
7/1～9/30 JPY 3,850 ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

白桃ラズベリーパフェ

White Peach Raspberry Parfait



東京オーセンティックエクスペリエンス夏

Tokyo Authentic Experience Summer

この夏のテーマは金色のスパイス、ウコンです。
ウコンは古くから人々に重宝されてきました。ウコンは数千年前に古代インドに生まれた伝承医学「アーユルヴェーダ」において重要な要素となっていたほか、中国でも漢方薬として使われ、日本でも琉球王国（沖縄）で貴重な植物として専売されていました。
ウコンは、アルコール分解効果でよく知られていますが、美容効果にも優れています。ウコンに含まれているポリフェノールの一種「クルクミン」には、抗酸化作用も持ち合わせ、肌の炎症や再生を助ける働きがあります。
ウコン風呂で身体を温め、天然温泉がブレンドされたソルトスクラブとウコンでお肌を磨き上げます。スチームサウナでデトックスした後はエキゾチックな香りに包まれながら全身のオイルマッサージ。スパイスの効果で全身の血行を促進し、シミ・シワ・くすみの改善に導きます。

The golden spice of Turmeric, is theme of this summer.
Turmeric has always been an important element in classic Indian Ayurvedic medicine for thousands of years, and has also been used extensively in traditional Chinese medicine. The Ryukyu Kingdom of Okinawa in Japan also considered turmeric a precious plant. The main active component of turmeric is curcumin, which has antioxidant, anti-inflammatory, antibacterial and natural healing properties.
This summer, discover the rejuvenating powers of turmeric with a warming bath, and feel your skin glow after an invigorating salt scrub and turmeric. Feel the cleansing relaxation of a steam sauna, and relax with a body massage with precious oils to promote better circulation throughout your body, as well as spice to help reducing the appearance of age spots, and wrinkles.

東京オーセンティックエクスペリエンス夏 Tokyo Authentic Experience Summer
6/1～8/31　JPY 51,700 / 150分 min　Chiスパ Chi, The Spa

スパを週末にご利用の際は、別途週末料金を申し受けます。 Additional charge applies for weekends.

アーユルヴェーダ スカルプ＆ヘアトリートメント

Ayurveda Scalp & Hair Treatment

インドの伝承医学・アーユルヴェーダでは、「ヘナ」は富と吉祥の女神ラクシュミーが好んだ愛と幸福のエネルギーをもつ薬草として親しまれています。

「ヘナ」のフットバスで足を温めてリラックスした後、頭・顔・耳のオイルトリートメントと、全身マッサージで緊張を解きほぐします。その後、「シローレーパ」というハーブペーストをたっぷりと頭皮に湿布する浄化法で、体内の浄化と頭皮の毒素排出を導きます。浄化されホルモンバランスが整うと頭痛の暖和などの効果が期待できます。また、副交感神経が優位になることで、身体の奥底からの深いリラクゼーションを感じ、心が平穏と幸福感で満たされます。

※このトリートメントを月に1回、3カ月続けることをお勧めいたします。

In traditional Indian Ayurvedic medicine, henna was beloved by Lakshmi, the goddess of wealth and luck for its ability to bestow love and happiness. Enjoy a warming henna foot bath followed by a relaxing oil treatment for your head, face and ears. Then, surrender to the bliss of a whole-body massage before we begin the "Shirorepa" purification ritual, where a mixture of herbs is applied on your scalp to purify your body and clear toxins from your scalp. Purifying and balancing hormones help to reduce headaches, inducing a state of deep relaxation in your entire body, and evoking a feeling of peace and happiness.

＊This healing treatment is recommended once a month for 3 months.

アーユルヴェーダ スカルプ＆ヘアトリートメント Ayurveda Scalp & Hair Treatment
6/1～8/31　JPY 36,300 / 120分 min　Chiスパ Chi, The Spa

スパを週末にご利用の際は、別途週末料金を申し受けます。 Additional charge applies for weekends.

HASUNA ジュエリー

HASUNA Jewelry

Chiスパにて、自然に配慮されたエシカルな素材で製造されているHASUNAジュエリーの販売を開始いたしました。HASUNAとシャングリ・ラ 東京のコラボレーションによって開発された限定商品の「Chakra（チャクラ）コレクション」は、チャクラカラーのストーンをあしらったChakraネックレスや好きなカラーストーンを選びオーダーできるChakraピアスのコレクションです。
私たちの身体の「気」の通り道に存在する7つの点のチャクラに対応する色があり、活性化させたい色を身に着けると、心身のエネルギーが整うと言われています。
心の平穏と身体の健康を促す地上の楽園「シャングリ・ラ」にインスピレーションを得てChakraコレクションは誕生しました。Chiスパで、ご自身の楽園を見つけ、その貴重な思い出の品をあなたの旅の友にしてみてはいかがでしょうか。

HASUNA Jewelry is ethically produced with natural, earth-loving materials. Now available at Chi, The Spa, the limited-edition "Chakra Collection" is a collaboration between HASUNA and Shangri-La Tokyo. The colours of our chakra stones correspond to the seven chakra points of your body, where vital, life-giving "Chi" energy resides and flows through. Select your favourite chakra stones to create personalised Chakra necklaces and earrings to enhance and restore your own energies. The "Chakra Collection" was inspired by Shangri-La, the legendary paradise of bliss, tranquillity and everlasting health. Discover your personal paradise at Chi, The Spa, and bring a precious memento of it with you wherever your travels will take you next.

チャクラ コレクション Chakra Collection
ネックレス Necklace JPY 110,000
ロングピアス Long earrings JPY 77,000
ショートピアス Short earrings JPY 44,000

チャンス コレクション Chance Collection JPY 22,000～
ピアス＆イヤリング Earrings & Clip-on earrings

シャングリ・ラ 東京のディレクトリー

Directory of Shangri-La Tokyo

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.

LOBBY LOUNGE

ザ・ロビーラウンジ
The Lobby Lounge
Level 28

T 03 6739 7877
E lobbylounge.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

T 03 6739 7888
E boutique.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

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

なだ万

なだ万
Nadaman
Level 29

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

Chi
THE SPA AT SHANGRI-LA

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

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

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)

SHANGRI-LA CIRCLE

シャングリ・ラ サークル
Shangri-La Circle

JOIN NOW!

ゴールデンサークルロイヤルティプログラムが、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した。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.

FSC www.fsc.org
ミックス
責任ある木質資源を使用した紙
FSC® C009249

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.