



AUTUMN  
ISSUE 2021

SEPTEMBER  
TO  
NOVEMBER

SHANGRI-LA TOKYO



ホテルでまたは、おうちで？

## Go out or Stay Home?

ホテルでも自宅でも楽しめる「シャングリ・ラ」  
Find Your Shangri-La at Hotel and Home P.2

秋の味覚をホテルレストランで

## Autumn's Harvest Waits for You at Restaurants

京都産ジビエのコース  
Kyoto Gibier Course P.3

渋谷チーズスタンドアラカルトメニュー  
Shibuya Cheese Stand à la Carte Dishes P.5

季節のアフタヌーンティー  
Seasonal Afternoon Tea P.9

モンブランパフェとスイートポテト  
Mont Blanc Parfait and Sweet Potato Cake P.11

STAUB (ストウブ) ランチ  
STAUB Lunch P.13

ホワイト&ブラック シンフォニー オブ トリュフ  
White and Black Symphony of Truffles P.15

ブティックで見つける秋

## Find Your Autumn in Our Boutique

スノースキン月餅  
Snow Skin Mooncake P.7

プチギフト  
Little Cute Gifts P.17

スパで究極の癒しを

## Ultimate Healing in Chi Spa

東京オーセンティック エクスペリエンス 秋  
Tokyo Authentic Experience Autumn P.19

実りの秋、旅行シーズンの秋

# Autumn, harvest season & travel season

水色に澄んだ秋の空に静かな雲が斜めに流れ、  
東京駅周辺のイチョウの葉も色づき始めます。  
秋は9月から11月までの間と、とても短いものですが、  
この短期間に米、梨、ぶどう、栗、柿など豊富な食材が実りの時期を迎えます。  
実りの秋をホテルで存分にお楽しみください。

Graceful clouds drift across the clear autumn sky,  
and the green leaves of ginkgo trees around Tokyo Station begin to transform to gold.  
Autumn only lasts until November, but in this short season  
farmers reap their bountiful harvests  
rice, pear, grape, chestnut and much more.  
This is the season for travellers to discover new gourmet experiences  
at Shangri-La Tokyo.

ホテルでも自宅でも楽しめる「シャングリ・ラ」

## Find Your Shangri-La at Hotel and Home

Go out 派のあなた

### At Hotel

ファミリーステイケーション

#### Family Staycation

ご家族で過ごすお休みに、お子様にも思い出に残るアクティビティをご用意した特別プラン。

Thoroughly entertain your little one!



特典付きホテルステイ満喫プラン

#### Stay with More

お部屋タイプが選べるプランなら、カップルやお友達との滞在をよりお得にお楽しみいただけます。

Enjoy your stay with flexible hotel credits.



Stay home 派のあなた

### At Home

実りの秋をおうちで楽しもう  
テイクアウトアフタヌーンティー

#### Enjoy Autumn taste at home Takeaway Afternoon Tea

オンラインブティックからお求めいただけます。  
Available at our online boutique.



大自然で育つ美味しいジビエ

# Gifts of nature on the table

京丹波自然工房「鹿肉のかきうち」のジビエは、見た目にも赤身のとてもきれいなお肉です。国産ジビエとして、認証制度第1号を取得した施設で衛生に徹底的にこだわった鹿や猪肉が丁寧に処理されているのです。

最高品質のジビエとして選ばれているには、ほかにも理由があります。鹿や猪は自然に恵まれた山で自由に動き回りながら、どんぐりや栗など豊かな食材を食べて元気に育ちます。

捕獲方法も銃器は使わず、施設から1時間以内の近い場所に罠を仕掛け、傷つけないように施設に運び、処理を行います。臭みを抜いたり、柔らかくするために下茹でしたり、調味料やスパイスを使ったりする必要のない美味しいジビエは、こうした環境づくりと努力の積み重ねによって生まれるのです。

ジビエは高タンパクで低脂肪かつ多くの鉄分やビタミン、ミネラルを含む栄養豊富な食材でもあります。イタリア料理「ピャチェーレ」の料理長を務める古屋豊樹は、シャングリ・ラ 東京全体でのフードマイレージを減らす目的からも、国産のジビエを探し、京都の特徴を活かしたコースメニューを考案しました。



Located within the breathtaking rural landscapes of Tanba in Kyoto, Kakiuchi is an artisanal producer unlike any other. The company is Japan's first certified "Gibier" facility. In the culinary traditions of European nobility, gibier comes from the French term for wild game meat. Here in Tanba, wild deer and boar roam freely in the mountains, feeding on acorns and chestnuts. In autumn, the game is trapped humanely and brought to the Kakiuchi facility within an hour away, where the meat is processed in a way that preserves its natural flavour and high nutritional value. Gibier is a healthy protein that is low in fat and contains abundant vitamins and minerals. This autumn at Piacere, Chef de cuisine Toyoki Furuya showcases environmentally-friendly local produce, and brings these marvellous gifts of nature to the table.

10/1-12/20  
京都産ジビエのコース  
前菜およびメインを含む6コース  
Kyoto Gibier Course  
Six-course menu  
JPY 19,800 ピャチェーレ Piacere

京都猪のラグー  
赤ワインのリゾット  
清水牧場「山のチーズ」  
Kyoto Boar Ragout,  
Red Wine Risotto,  
Shimizu Farm Cheese



京都鹿のロースト  
赤いピーズのマリネ  
葡萄のコンポート  
ジビエのソース  
Roasted Kyoto Venison,  
Marinated Beetroot,  
Grape Compote,  
Gibier Sauce





大都会で作られるイタリアンチーズ

# A Passion Called “Cheese”

- 1 ミルク滴り弾力のあるモッツアレラ  
Moist & texture Mozzarella
- 2 ほんのり甘い風味とやわらかな食感のリコッタ  
Slightly sweet and soft Ricotta
- 3 日本初国産ブラータ 甘味と酸味のバランスが絶妙  
First domestic produced Burrata, a perfect balance of taste
- 4 ミルクの甘味と旨味が味わえるカチョカヴァッロ  
Caciocavallo, a rich taste of milk

渋谷にて国内で生産された材料をもとに、イタリアの製法でフレッシュチーズを生産し販売する「CHEESE STAND」。出来立てのチーズが都会でも味わえるお店として、2012年のオープン以来、グルメトレンドに敏感な人たちや、シェフからも支持されてきました。代表でシェフでもある藤川真至氏は、大学在学中のイタリア旅行で出来立てのチーズを味わい、日本でも出来立ての美味しいチーズを食べてもらいたいと思うようになり、イタリアの工房でチーズ作りを習得し、工房を併設した店舗をオープンしました。

CHEESE STANDの4種のフレッシュチーズを用いた、シンプルなイタリア料理を、アラカルトのスタイルで提供いたします。生産者とシェフという立場で、藤川代表と長年交友関係を築き、チーズの特徴を理解しているピャチャーレ料理長の古屋が作ったメニューは4品。チーズを最も美味しく召し上がっていただけるよう、シャングリ・ラ東京の契約農家から仕入れたフレッシュな野菜やハチミツを合わせてあります。

In fashionable Shibuya, CHEESE STAND is a popular restaurant that has been producing its own cheese in an adjoining factory since 2012. CHEESE STAND's CEO Shinji Fujikawa visited Italy as a university student, and fell in love with the wonderful flavours of Italian fresh cheese. He resolved to learn the art of Italian cheesemaking, and upon his return to Japan, he opened a restaurant with its own cheese factory. CHEESE STAND is a popular stop for food lovers and chefs, and Piacere's Chef de cuisine Toyoki Furuya has collaborated with Mr. Fujikawa to incorporate his gourmet cheeses into works of culinary art, combining them with the freshest local produce and artisanal honey to create four classic Italian à la carte dishes.



- A ブラータチーズ バルマ産生ハム ルッコラ Burrata, Parma ham, Arugula JPY 3,080
  - B リコッタチーズのチーズケーキ Ricotta Cheese Cake JPY 1,870
  - C モッツアレラチーズ トマト オレガノ オリーブ Mozzarella, Tomato, Oregano, Olive JPY 2,750
  - D 焼きカチョカバロと青梅ファームの蜂蜜 Grilled Caciocavallo, Ome farm honey JPY 3,300
- 10/1 - 11/30 ピャチャーレ Piacere & ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

中秋節に新食感のスノースキン月餅

# Colourful Snow Skin Mooncake, for Mid-Autumn Festival

# Modern Dessert



今年の中秋節に、冷やせばアイスとして、解凍すれば和菓子のようなモチリとした食感を楽しめる新しいスイーツの登場です。伝統的な月餅とは異なり、焼かない月餅（スノースキン）は外側が米粉で作られており、軽やかな食感です。

4つのフレーバーは、シャングリ・ラシンガポールのレシピより、柚子の風味がアクセントになった日本酒ゆずとチョコレートブランデー、シャングリ・ラ 東京オリジナルで副総料理長の岡村直也が考案したココナッツマンゴーとラズベリーローズです。

お酒の味わいを楽しめる大人味2種に加え、スイーツ好きにもご満足いただけるココナッツマンゴーとラズベリーローズを2つずつ、8個入りをご用意いたします。

中秋の名月を眺めながら、シャンパンや日本酒とともに味わうにも、おやつ時間の爽やかなスイーツとしてもお召し上がりいただけます。

This year, discover snow skin mooncakes at Shangri-La Tokyo. Unlike traditional mooncakes, snow skin mooncakes are not baked, giving them a wonderfully soft and delicate texture. For this autumn season, Executive sous chef Naoya Okamura has created sweet Coconut Mango and Raspberry Rose snow skin mooncakes. Two additional flavours, Chocolate Brandy and Japanese Sake Yuzu, are from recipes originally created at Shangri-La Singapore. Our mooncakes are presented in a box of eight, with two mooncakes of each flavour. To celebrate the ancient tradition of admiring the mid-autumn full moon in style, enjoy the mooncakes with a glass of champagne or sake.

スノースキン月餅 Snow Skin Mooncake

300個限定 売り切れ次第終了 Limited to 300 boxes, until sold out JPY 6,800-  
ザ・ブティック by シャングリ・ラ The Boutique by Shangri-La

秋のティータイム 旬の豊かな食材

# Which is your favourite?






彩り豊かな秋を代表する味覚のすべてをアフタヌーンティーに詰め込みました。秋刀魚の和風ミニバーガー、紅鮭スモークと旬の彩り野菜のサンドイッチ、銀杏とキノコの稲荷寿司、海老のムースにピンク色のビスクリューをモンブランに仕立てた逸品など芳醇な大地をイメージしたシックな色合いで統一し、セイボリーの一品にまとめました。上段のスイーツの一品には、りんご形のムース、かぼちゃのモンブラン、栗のパイ、そしてトリュフクリームでデコレーションされた洋梨のパフェ。それぞれ、クリームやムース、ゼリーやソースなどが重なり、食べ進めるうちに変わる味わいを楽しむことができます。旬の食材の味覚とザ・ロビーラウンジで過ごすゆったりとしたひと時で心と身体をフルチャージしていただけるでしょう。

このメニューにハロウィーンのモチーフのデコレーションをしたハロウィーンアフタヌーンティーを10月1日から31日までの期間限定でご用意。ゴーストやヴィランズも思わず手を出したくなる可愛さのチョコレートやクッキーの飾りも、すべてホテルで一つひとつお作りしております。

Our Afternoon Tea at The Lobby Lounge brings you the rich bounty and colours of Autumn's harvest, featuring mini pacific saury burgers, smoked salmon and vegetable sandwiches, ginkgo and mushroom sushi and shrimp mousse formed into a bisque cream mont blanc.

For sweet treats, apple-shaped mousse, pumpkin mont blanc, chestnut pie and pear parfait beautifully presented, highlighting distinctly delicious textures and flavours.

For a limited time from October 1st to 31st, this menu is presented with a Halloween theme, capturing your fancy with devilishly tempting treats.



ハロウィーンアフタヌーンティー  
Halloween Afternoon Tea  
10/1-10/31 JPY 6,050  
オータムアフタヌーンティー  
Autumn Afternoon Tea  
11/1-11/30 JPY 6,050  
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge



至福の層が魅せる秋色パフェ

## Blissful Autumn - Coloured Parfait

昨年もご好評いただいたモンブランパフェを今年も販売いたします。フランス、イタリア、国産の栗を使用したなめらかなモンブランクリームの下には、くるみのアイスクリーム、洋梨、栗の渋皮煮、クリーム状のウォールナッツ、カダイフ、チョコレートなどの層があり、パフェファンを魅了します。見た目はもちろん、ボリューム満点のパフェ。食材それぞれの違った食感をお楽しみいただけます。

Our Mont Blanc Parfait, which won over many fans last year, is back to delight you again this year. Luscious layers of walnut ice cream, pears, candied chestnuts, creamy walnuts, kadaif and chocolate await your tastebuds under a decadently smooth topping of chestnuts sourced from France, Italy and Japan.

モンブランパフェ Mont Blanc Parfait  
10/1-11/30 JPY 2,420  
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

秋の代表スイーツ、スイートポテト登場！

## Autumn - It's Sweet Potato Time!

ザ・ロビーラウンジのケーキセットに秋の期間限定で、スイートポテトが登場します。目のような立体的な形のスイートポテトは全面を焼かず、素材のなめらかな食感を活かし、ハチミツとブラウンシュガーで濃厚な深みのある味わいに整えました。飾りのさつまいもチップまで旬の素材にこだわった逸品です。

Sweet potato is the quintessential autumn ingredient, showcased here as a delightful eye-shaped cake, available for a limited time only. Its dual baked and unbaked surfaces offer a lovely smooth texture of flavours, complemented by rich notes of honey and brown sugar. Garnished with sweet potato chips and other delights, this is a not-to-be-missed seasonal treat.

スイートポテトケーキセット  
Sweet Potato Cake  
10/1-11/30  
JPY 3,080 (コーヒーまたは紅茶付き/  
with a cup of coffee or tea)  
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge





ビストロ風ランチ

## STAUB Bistro Style Lunch

慌ただしいランチタイムには、STAUB(ストウブ)鍋で調理をした料理をスピーディーに提供いたします。STAUBでじっくりと火を入れた温かい日替わりのメインディッシュは、牛肉のワイン煮込み、カスレ、グラタン、ポトフなどお腹も心も満たすビストロ料理にパンとサラダがセットとなっております。いつもより少し贅沢なランチ時間をお過ごしください。

In the middle of a busy day, hearty dishes cooked in STAUB pots make the perfect lunch. A menu that changes every day features stewed beef in wine, cassoulet, gratin or potau-feu, served with warm bread and a fresh salad. As the seasons change, a quick but luxurious lunch is just the thing for recharging your energy for an active afternoon.

STAUB(ストウブ)ランチ STAUB Lunch  
10/1-11/30 JPY 2,750  
ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge



トリュフ 一年に一度の味わい

## Autumn Truffles Season!



毎年恒例の11月限定、ホワイトトリュフおよびブラックトリュフのコースを今年も提供いたします。白トリュフリゾット 帆立貝や黒トリュフと相模湾のラングスティーンの手打ちパスタなど、ホワイトとブラックのトリュフ料理が交互に運ばれ、香りの違いを存分にご堪能いただけるコースです。ホワイトトリュフのみを使用した特別コースは、ピャチェーレレストラン奥の特別席にて提供いたします。レストラン内で輝くベネチアングラスのシャンデリアや、壁の大きな鏡で演出された独創的な空間もゆったりと楽しんでいただけます。

ホワイト&ブラック シンフォニー オブ トリュフ White and Black Symphony of Truffles  
11/1-11/30 JPY 41,800 ピャチェーレ Piacere

This November, white and black truffles are back in season, and we are featuring these rare seasonal gems in a menu of white and black truffle that includes white truffle risotto, scallops with black truffles and handmade pasta, Sagami Bay langoustines. A limited edition table d'hôte menu featuring only white truffles will be presented at the special tables of Piacere, where lavish Venetian glass chandeliers and oversized mirrors create the perfect setting for a very memorable evening.

秋の味覚を御膳スタイルで

## Delicious Autumn Food in a set



秋の旬をたくさん味わっていただける秋の味覚御膳は、お吸い物に秋刀魚の塩焼き、坊ちゃん南瓜と温泉卵、秋茄子の揚げびたし、銀杏に加えさつま芋のモンブランのデザートもつき、バラエティーに富んだ華やかな御膳です。魚沼産コシヒカリの釜焚き栗ご飯は、釜底のおこげも美味しいいただけます。テーブル担当にお好みの量などお申しつけください。

秋の味覚御膳 Autumn Mikaku Gozen  
10/1-11/30 JPY 3,520 ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

For a Japanese autumn-inspired gourmet experience, savour our Autumn Mikaku Gozen set meal comprising clear soup, grilled Pacific saury, soft-boiled egg in a Bocchan pumpkin, deep-fried autumn aubergine in broth served with pot-steamed Koshihikari rice from Uonuma dotted with chestnuts. A sweet potato Mont Blanc finishes this autumn feast on a delightful note.



レモンや栗の形のプチギフト

## Gifts of Cuteness

ギフト商品として大人気の「プレミアムバウンドケーキ レモン&ハニー」のミニサイズを、レモンを形どったキュートなフォルムで販売します。

シェフが厳選した、オーガニックシュガー、オーガニック小麦粉、葉山卵を使用し、しっとりとした食感に焼き上げています。自分へのご褒美や、少人数へのギフトにご利用ください。

Our very popular premium honey lemon pound cake is created by our chefs with organic sugar, organic flour and premium Hayama eggs. This attractive lemon-shaped small size cake makes the perfect gift for friends and family, or a well-deserved indulgence for yourself.

レモンケーキ Lemon Cake  
 通年販売商品 Available throughout the year  
 JPY 700  
 ザ・ブティック by シャングリ・ラ  
 The Boutique by Shangri-La



オンラインブティックでもお求めいただけます。 Available at our online boutique.



秋限定で販売するマロンの形をしたミニバウンドケーキの中心にはマロンのシロップ煮。周りをミルクチョコレートでコーティングし、プチプチした食感のケシの実でデコレーションしています。外側は食べる場所によって違った味を楽しめ、中のほっくりとした栗は噛みごたえのあるものです。健康的なオーガニック素材を使用した、おしゃれなプチギフトとしてもおすすめの品です。

Our chestnut-shaped mini pound cake, made with healthy organic ingredients, is available for a limited time this autumn. With a chewy candied chestnut in the centre, the cake is coated with milk chocolate and topped with poppy seeds. Each bite offers a deliciously distinctive taste and texture sensation.

マロンケーキ Chestnut Cake  
 10/1-11/30 JPY 700  
 ザ・ブティック by シャングリ・ラ  
 The Boutique by Shangri-La



話題の第4のチョコ「ブロード」

## Creamy delight

ブロードチョコレートに、ミックスナッツ、ココの実をトッピング。今年も秋限定で香ばしく、ほんのり甘く塩気もあるような独特な味わいをお届けします。ワインやお酒との相性が良く、大人にはもちろん、ミルクィな味はお子様にもお楽しみいただけます。

A treasure trove of mixed nuts and goji berries is topped on our blonde chocolate for a decadently complex mix of salty and sweet flavours. Perfect for both the young and young-at-heart, kids will enjoy this milky taste, and grownups will love it with a sip of wine.

ブロードチョコレート Blonde Chocolate  
 10/1-11/30  
 JPY 1,500 (箱なし/without a box)  
 JPY 2,500 (箱入り/with a gift box)  
 ザ・ブティック by シャングリ・ラ  
 The Boutique by Shangri-La



ホワイト&ダーク チョココッキー

## White and Dark Chocolate Cookies

「ホワイトチョコレート&グラノーラ クッキー」は、朝食でも提供しているホテルオリジナルグラノーラを使用し、クルミやナッツの香ばしさとココの実入りで、具だくさん。「ビターチョコレート&オレンジ クッキー」は、パンオショコラに使われる焼いても溶けないバトンショコラ、そしてオレンジトランシュを使用しており、サッパリと酸味のある甘さが特徴です。どちらも、やわらかい食感で、一枚で十分に満腹感を味わえるクッキーです。

White or dark chocolate? This is a deep decision to make and the solution, as always, is to have both. Our white chocolate cookie incorporates crunchy granola along with walnuts and goji berries for a delectable treat. Our decadently bitter chocolate cookie is a blend of creamy chocolate and orange bits for a richly sweet mouthful, balanced with a hint of tartness.

ホワイトチョコレート&グラノーラ クッキー  
 White Chocolate & Granola Cookie  
 ビターチョコレート&オレンジ クッキー  
 Bitter Chocolate & Orange Cookie  
 通年販売商品 Available throughout the year JPY 500  
 ザ・ブティック by シャングリ・ラ  
 The Boutique by Shangri-La



東京オーセンティック エクスペリエンス 秋

## Tokyo Authentic Experience Autumn

「葡萄」をテーマにした秋の東京オーセンティックエクスペリエンスでは、国産ワインを使ったワイン風呂をご体験いただけます。赤ワインの有効成分で有名なポリフェノールには抗酸化作用があり免疫力を強化すること以外にも、老化を防止し美肌、肩凝り、腰痛、冷え性にも良いとされてきました。また、タンニンは体や皮膚のたるみを引き締める作用があります。ワイン風呂で温まった後は、天然温泉水がブレンドされたソルトスクラブで、疲れたお肌を労わりスクラブマッサージし、スチームサウナでデトックス。そして、クローブ、シナモン、ナツメグのワインをイメージした香りで癒されながら全身のオイルマッサージというメニューで、秋のお肌をケア、疲れた身体・心を深い安らぎへ導きます。

東京オーセンティック エクスペリエンス 秋 Tokyo Authentic Experience Autumn  
9/1-11/30 JPY 51,700 150分/min  
Chiスパ Chi Spa

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

フィール ユア ハート

## Feel Your Heart

ジャスミンとイランイランとサンダルウッドの瞑想的なブレンドアロマを使ったボディヒーリングとフェイシャルトリートメントを丁寧に施します。一瞬で脳がリラックスするシンギングボール音の癒しからコースは始まり、五感を刺激するアロマを堪能していただきつつ、セラピストがやさしくタッチ。エネルギーセンター(チャクラ)に働きかける、音、香りそしてタッチは、肉体の疲れを癒すだけでなく、感情のヒーリングも促す、心と体を繋ぐ癒しのトリートメントです。心からリラックスしたときに、真の美しさは溢れ出るもの。お肌を美しく整えながら、自分自身の内面に気づき、感性が磨かれてゆく感覚をお楽しみください。

フィール ユア ハート Feel Your Heart  
9/1-11/30 JPY 40,700 120分/min  
Chiスパ Chi Spa

Discover deep relaxation and tranquility with a spa session that incorporates the traditional healing properties of sound, scent and touch that will balance your body's chakras, or centres of energy. The session begins with the soothing sounds of a Tibetan singing bowl that harmonises the vibrations of your heart and emotions. All around, the fragrance of jasmine, ylang-ylang and sandalwood induces a deep sense of peace and wellbeing, and the therapist's expert touch relieves physical and emotional fatigue, bringing true calm to your mind, body and soul.



## 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】

土曜日～日曜日 | Saturdays 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 ピャチェーレ  
Italian Restaurant Piacere  
Level 28

### 【ランチ | Lunch】

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

### 【ブランチ | Brunch】

土曜日 | Saturdays 11:00-15:00

### 【ディナー | Dinner】

月曜日～日曜日 | Mondays 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・火曜日 金曜日～日曜日 | Mondays・Tuesdays Fridays to Sundays 11:30-15:00

### 【ディナー | Dinner】

月曜日・火曜日 金曜日～日曜日 | Mondays・Tuesdays Fridays 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/shangrila/

f shangrilatokyo @ shangrila\_tokyo 📍 Shangri-La Tokyo

## Chi

THE SPA AT SHANGRI-LA

月曜日～日曜日 | Mondays to Sundays

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

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

12:00-20:00

## The Boutique

by Shangri-La

月曜日～日曜日 | Mondays to Sundays

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

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

11:30-18:30



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イベ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)

## オータムプロモーションガイド

Autumn Promotion Guide

ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge

モンブランパフェ Mont Blanc Parfait

¥2,420 10/1-11/30

スイートポテト Sweet Potato Cake

¥3,080 (コーヒーまたは紅茶付き/  
with a cup of coffee or tea) 10/1-11/30

STAUB (ストウブ) ランチ STAUB Lunch

¥2,750 10/1-11/30

秋の味覚御膳 Autumn Mikaku Gozen

¥3,520 10/1-11/30

ハロウィーンアフタヌーンティー

Halloween Afternoon Tea

¥6,050 10/1-10/31

オータムアフタヌーンティー

Autumn Afternoon Tea

¥6,050 11/1-11/30

ピャチュエレ Piacere

リコッタチーズのチーズケーキ

Ricotta Cheese Cake

¥1,870

モッツアレラチーズ トマト オレガノ オリーブ  
Mozzarella, Tomato, Oregano, Olive

¥2,750

ブラータチーズ パルマ産生ハム ルッコラ

Burrata, Parma ham, Arugula

¥3,080

焼きカチョカバロと青梅ファームの蜂蜜

Grilled Caciocavallo, Ome farm honey

¥3,300

10/1 - 11/30

京都産ジビエのコース

Kyoto Gibier Course

¥19,800 10/1-12/20

ホワイト&ブラック シンフォニー オブ トリュフ

White & Black Symphony of Truffles

¥41,800 11/1-11/30

なだ万 Nadaman

秋の味覚懐石 Autumn Mikaku Kaiseki

¥24,200 10/1-11/30

Chi スパ Chi Spa

フィール ユア ハート Feel Your Heart

¥40,700 120分/min 9/1-11/30

東京オーセンティック エクスペリエンス 秋

Tokyo Authentic Experience Autumn

¥51,700 150分/min 9/1-11/30

ザ・ブティック by シャングリ・ラ

The Boutique by Shangri-La

ホワイトチョコレート&グラノーラ クッキー

White Chocolate & Granola Cookie

ビターチョコレート&オレンジ クッキー

Bitter Chocolate & Orange Cookie

¥500

通年販売商品 Available throughout the year

マロンケーキ Chestnut Cake

¥700 10/1-11/30

レモンケーキ Lemon Cake

¥700

通年販売商品 Available throughout the year

ブロンドチョコレート Blonde Chocolate

¥1,500 (箱なし/without a box)

¥2,500 (箱入り/with a gift box)

10/1-11/30

スノースキン月餅 Snow Skin Mooncake

¥6,800 300個限定、売れ切れ次第終了

Limited to 300 boxes, until sold out

宿泊プラン Stay Plan

ファミリーステイケーション

Family Experience Staycation

特典付きホテルステイ

Stay with More

## 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](mailto:tokyo@shangri-la.com) W [www.shangri-la.com/tokyo/](http://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.

