

FESTIVE SEASON 2021





今年はコロナ禍の世の中を明るく元気にする「希望の光」をテーマにラグジュアリーな商品をお届けします。ご家庭でもホテルでも心温まるホリデーシーズンを優雅にお過ごしください。

Let HOPE shine once again as we welcome this Christmas and New Year season. At Shangri-La Tokyo, we welcome you with warmth and elegance, and offer you abundant gifts of luxury and good taste to enjoy at our hotel, or to take home with you.



クリスマスケーキ

# Christmas Cakes

〈ご予約開始〉10月15日 売り切れ次第終了  
Reservations start from 15 October until sold out  
〈お受け取り〉12月15日～25日  
Pick-ups available from 15-25 December  
シュトーレンは12月1日より  
Stollen pick-ups available from 1 December  
お受け取り日の3日前までに要予約  
3 days advance reservations required on all orders  
ザ・ブティック by シャングリ・ラ またはオンラインブティック  
The Boutique by Shangri-La or Online boutique

チョコレート ムースケーキ

## 3. Chocolate Mousse Cake

濃厚でなめらかなムースケーキの中には、チョコレートクランブルとピスタチオのガナッシュ、パンデビス、ミックスドライフルーツをじっくり煮たものが入っています。チョコレート好きさんにはもちろん、子供から大人まで集まるクリスマスのイベントに、ぜひどうぞ。特別な気分を高めてくれる逸品です。  
Our Chocolate Mousse Cake inside a chocolate crumble with pistachio ganache, pain d'épices and a colourful assortment of boiled dried fruit mix on top will be a favourite with the young and young-at-heart for lovers of chocolate, alike this Christmas.  
| JPY 7,800 (18cm)

ストロベリーショートケーキ

## 1. Strawberry Shortcake

毎年大人気のストロベリーショートケーキは、シェフが作り上げるアーモンドシロップを使用したしっとりとしたスポンジと、風味豊かな生クリームと旬の苺の酸味が絶妙なバランスのケーキです。ホームパーティーやディナーに華を添えます。  
Our ever-popular Strawberry Shortcake is a festive delight. A flavourful almond-syrup soaked sponge is topped with fresh cream and juicy strawberries. Bring this lovely dessert home as a glamorous treat for your dinner guests, and enjoy the compliments!  
| S size (15×7.5cm) : JPY 5,500  
| L size (21cm) : JPY 7,700

シュトーレン メープル

## 4. Maple Stollen

メープル味の生地を、ラム酒に漬け込んだドライイチジク、レーズン、マンゴー、パパイヤ、メロン、キウイ、ストロベリーなどのドライフルーツのほか、アーモンドやクルミとともに焼き上げています。さまざまな味わいをお楽しみいただけます。  
Our Maple Stollen features maple flavoured dough baked with dried figs, raisins, mangoes, papayas, melons, kiwis, strawberries and other dried fruits soaked in rum, along with almonds and walnuts for an oasis of festive flavours and textures.  
| JPY 4,500 (18cm)

サンタクロース ムースケーキ

## 2. Santa Claus Mousse Cake

真っ赤なサンタクロースの帽子を形どったケーキは、チョコレート生地、サクサク香ばしいブラリネフィヤンティーヌ、バラのクレームブリュレ、ラズベリーのスポンジ、苺とラズベリーカシスのゼリー、そして苺のムースが層をなし、さまざまな美味しさが味わえます。  
This gorgeous Santa Claus Mousse Cake is a heavenly creation of chocolate sponge, crispy fragrant praline feuillantine, rose crème brûlée, raspberry sponge, strawberry-raspberry cassis jelly and strawberry mousse. A charming coconut marshmallow pompom tops off Santa's hat perfectly.  
| JPY 7,500 (18cm)

シュトーレン ルビーチョコレート

## 5. Ruby Chocolate Stollen

ソフトな食感の生地にはルビーチョコレートが練り込まれています。イチジクやアプリコット、クランベリー、レーズンのドライフルーツと、アーモンド、ヘーゼルナッツなどもふんだんに混ぜ込まれ、薄く切った一片でも豊かな風味がお口に広がります。  
Our Ruby Stollen is ruby chocolate kneaded into soft dough and accompanied by a lavish mix of dried figs, apricots, cranberries, raisins, almonds, hazelnuts and more. Every delicious bite brims with Christmas cheer!  
| JPY 4,800 (18cm)







テイクアウト クリスマスアフタヌーンティー

## Takeaway Christmas Afternoon Tea

ザ・ロビーラウンジで召し上がっていただけるクリスマスアフタヌーンティーは2名様分からお持ち帰りになれ、ご自宅でも味わっていただけます。

Our Christmas Afternoon Tea available at The Lobby Lounge is also available for takeaways. Each takeaway order can be enjoyed at home by two persons.

12月1日～25日 3日前までに要予約  
1-25 December, 3 days advance reservation required  
JPY 22,680 2名様 2 persons  
レストラン予約またはオンラインブティック  
Restaurant reservation or Online boutique

テイクアウトディナーコース

## Takeaway Dinner Course

テイクアウトのディナーコースも、豪華なホームパーティーが楽しめるように、キャビアやロブスターラザニアなどの前菜のほか、若鳥のローストまたは秋川牛のローストをセットにいたしました。家族や友人たちとラグジュアリーなホームパーティーのひとつをお過ごしください。

Our Christmas Takeaway Dinner is a sumptuous spread of appetizers such as caviar and lobster lasagna, along with a juicy poultry roast or roasted Akigawa beef for a luxuriously festive dinner at home.

お受け取りの3日前までに要予約、無くなり次第終了  
お受け取り：12月21日～25日  
3 days advance reservations required, until sold out  
Pick-ups from 21-25 December  
若鳥のローストセット with Roasted Chicken  
JPY 48,600 2～4名様 2 to 4 persons  
秋川牛のローストセット with Roasted Akigawa beef  
JPY 59,400 2～4名様 2 to 4 persons  
レストラン予約またはオンラインブティック  
Restaurant reservation or Online boutique





テイクアウト クリスマス スイーツ

## Takeaway Christmas Sweets



クグロフ

### Christmas Gugelhupf

王冠のような形のスイーツ、クグロフは王妃マリー・アントワネットがこよなく愛したお菓子としても有名です。アルコール使用せずパウンドケーキ風に作られており、中にはレーズン、いちじく、クランベリー、チェリーとオレンジのドライフルーツ、くるみ、アーモンドが入っていてさまざまな味を堪能できます。

The crown-shaped Gugelhupf is made famous in France by Queen Marie Antoinette. Our Gugelhupf is an alcohol-free pound cake containing a rich mixture of raisins, dried figs, cranberries, cherries, oranges, walnuts and almonds.

| 12月15日～25日 1-25 December JPY 5,500

クリスマスリースブレッド

### Christmas Wreath Bread

クリスマスシーズンにピッタリのリースの形をしたパンはレーズン入りで、ふわっとした食感に焼き上がっています。ナッツとクルミ、アーモンド、カシューナッツのトッピングも華やかで、お子様にも楽しんで召し上がっていただけます。

Our delightful Christmas Wreath Bread is the perfect addition to your festive table. It has a soft fluffy center filled with raisins, and is topped with a luxurious assortment of walnuts, almonds and cashews.

| 12月1日～25日 1-25 December JPY 1,500

レーブクーヘン

### Lebkuchen

レーブクーヘンはヨーロッパのクリスマスマーケットで売られている定番のお菓子です。ドイツの多くの家庭ではクリスマスツリーに飾ります。蜂蜜・シナモン、アニス、クローブ、ジンジャーパウダーや、オレンジピールなどを用いて作ったクッキーです。

Lebkuchen is a classic treat sold at Christmas markets in Europe. Many German homes decorate their Christmas trees with these sweet cookies made with honey, cinnamon, anise, cloves, ginger powder and orange peel.

| 12月1日～25日 1-25 December JPY 600 3個入り 3 pieces

ザ・ブティック by シャングリ・ラまたはオンラインブティック The Boutique by Shangri-La or Online boutique

ホテル オリジナルチョコレート

## Chocolate Box

ギフトとして人気のチョコレートボックス。クリスマスは、プラリネ味、ピスタチオ、柚子、パッションフルーツ & キャラメル、アールグレイ、ラズベリー、ミント、レモン、ジャスミン味をご用意しました。

Chocolates are ideal Christmas gifts! Choose from a mouthwatering assortment of flavours including praline, pistachio, citrus fruit, passion fruit & caramel, earl grey, raspberry, mint, lemon and jasmine.

12月1日～ 無くなり次第終了 From 1 December until sold out  
JPY 3,560 9個入り 9 flavors  
ザ・ブティック by シャングリ・ラまたはオンラインブティック  
The Boutique by Shangri-La or Online boutique



写真はイメージです





缶のお菓子

# Tinned Sweets

クリスマスシーズンのギフトやお持ち帰りに便利なかawaii缶入りのスイーツも今年は豊富に取り揃えております。

We have a wonderful selection of attractive tinned sweets that will make perfect little presents for Christmas.

12月1日～25日 売り切れ次第終了  
1-25 December until sold out  
ザ・ブティック by シャングリ・ラまたはオンラインブティック  
The Boutique by Shangri-La or Online boutique



- |   |                               |                                 |  |  |
|---|-------------------------------|---------------------------------|--|--|
| プレミアムシュトーレン<br>Premium Stollen<br>JPY 8,000 | パンドーロ<br>Pandoro<br>JPY 2,000 | パネトーネ<br>Panettone<br>JPY 2,000 | レープクーヘン 缶入り<br>Lebkuchen tinned<br>JPY 4,900 | チョコレートレープクーヘン ハウス型箱入り<br>Chocolate Lebkuchen House shaped box<br>JPY 1,900 |
|---|-------------------------------|---------------------------------|--|--|

ホテルのオリジナルとしても人気のシュトーレンやレープクーヘン。缶入りのシュトーレンは本場ドイツからの輸入品です。本場の味と香り豊かな風味を味わっていただけます。イタリアからは伝統のパンドーロ。昔は高級食材であった卵を使用したスポンジは黄色い色から「黄金のパン」という名前が付きましました。特徴的な八角形の形をしたスポンジに砂糖がまぶされており、日本人も懐かしい味に感じるシンプルなお菓子です。パネトーネは円柱をしたブリオッシュ生地ドライフルーツが入っていて、香りも食感も華やかなスイーツです。クリスマスシーズンに食べるスイーツとしてイタリアで親しまれています。

Along with our popular originals, Stollen and Lebkuchen are imported from Germany, and are also very popular gift items. For a touch of Italy this Christmas, we have traditional octagonal-shaped Pandoro, or "golden bread", named for its beautiful yellow colour. This soft egg-based bread sprinkled with fine sugar has somewhat familiar taste for Japanese people. Panettone is another soft Italian bread made with brioche dough, filled with a sumptuous assortment of dried fruits. Its magical aroma and soft texture captures the essence of a traditional Italian Christmas.





クリスマス宿泊プラン

## Christmas Stay Plan

クリスマスには、プロポーズなど記念になる特別な時間を過ごしたいカップルから、お子様連れのファミリーまでご滞在をお楽しみいただける、さまざまなアクティビティをご用意しております。ロマンチックなディナー、スパマッサージやお子様のクッキングクラスも、ご宿泊と共にご予約いただけます。

Make Christmas extra special this year with a stay at Shangri-La Tokyo. Whether to celebrate a proposal, an anniversary or any other joyous occasion, we have the perfect stay package for you. We can arrange a romantic dinner, a memorable day at the spa, or even kids' cooking classes to entertain our youngest guests. Let us make your Christmas wishes come true!

期間限定オファー“ご宿泊券プレゼント”

## LIMITED TIME SALE! Your next stay on Us

毎月2週間程度、期間限定で12月28日までの期間にご予約およびご宿泊頂くと、2022年1月5日から6月30日までの期間に同じ宿泊数・同じお部屋タイプでご利用いただける無料のご宿泊券が付くお得なオファーを販売しています。この機会をお見逃しなく。

Limited stay plan sale is conducted every month for about two weeks. Stay at Shangri-La Tokyo from now to 28 December 2021 and receive a complimentary voucher redeemable for stays within 5 January to 30 June 2022, the same number of nights, same room type. A room for a room, a suite for a suite. Don't miss this opportunity!

シャングリ・ラの夢を叶えるステイケーション

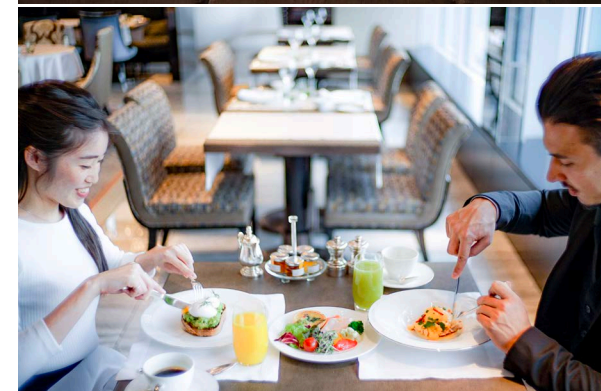
## Staycation make your Shangri-La dream come true

ワーケーション、ロマンティックステイ、ファミリーステイまでさまざまなステイプランをご用意しています。

We offer a variety of stay plans, including business, romantic and family stay.



詳細はこちらから。  
Please see details from here.









クリスマスディナーコース

# Christmas Dinner Course

白を基調としたクリスマスディナーコースには、秋川牛のサーロインや貴重な白トリュフ、ブルーオマール海老などの厳選した最高の素材を惜しみなく使用し、素材のクオリティを最大限に引き出したさまざまな料理を味わっていただける2つのディナーコース、ナターレとメッツォをご用意いたしました。

12月23～25日 23-25 December

メッツォ Mezzo (6品コース / 6 course menu) JPY 30,800 1名様 per person

ナターレ Natale (6品コース / 6 course menu) JPY 38,500 1名様 per person

ビャチエーレ Piacere

This Christmas at Piacere, our six-course Christmas Dinner will showcase the finest Akigawa beef sirloin, white truffles and blue lobster. Pick from a selection of two menu choices, "Natale" and "Mezzo".







ザ・ロビーラウンジ クリスマス ディナー

## The Lobby Lounge Christmas Dinner

フォアグラ、カニ、キャビアなど贅沢な食材を使用した8品もの前菜はスタンドスタイルで、メインにはビーフの赤ワイン煮込みのパイ包み、またはロブスター・鱈のグラタンからお選びいただけます。

An elegant medley of starters include foie gras, crab and caviar on a tiered stand, followed by a choice of main course: velvety smooth beef stew with red wine, or an exquisite gratin of lobster and cod.

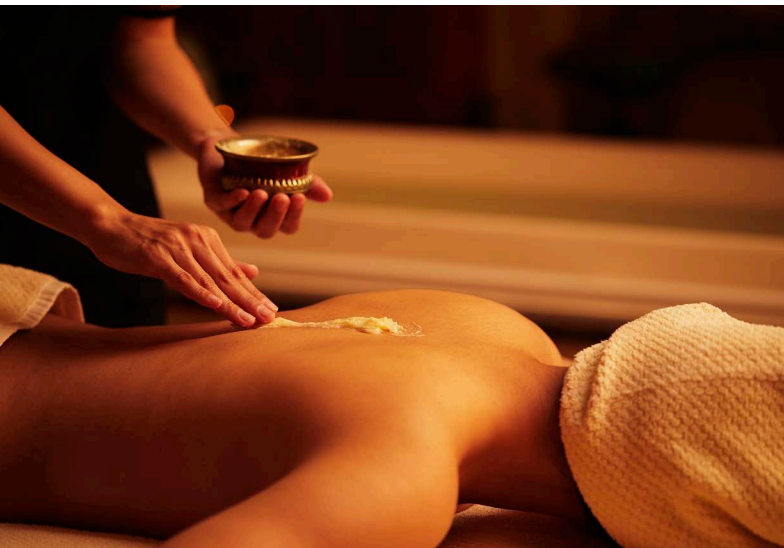
12月24日・25日 24 and 25 December

JPY 16,500 1名様 per person

(グラスシャンパン付き&赤・白ワインフリーフロー with a glass of champagne & red and white wine free-flow)

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冬

## Authentic Tokyo Experience Winter

今年の冬は「モミ」をテーマにした、寒い季節を乗り越えるためのトリートメントメニューが登場します。主に北海道で生産されている和のハーブ「モミ」の精油は、空気を浄化させる作用で近年注目されています。また、殺菌作用や鎮静効果があり、咳やのどの痛み、気管支炎、鼻づまりなど、呼吸器系の不調にも役立つといわれています。モミのハーブをお風呂に浮かべて森林浴をしているかのような香りで心を落ちつかせた後は、天然温泉水を使ったソルトスクラブで全身を優しくスクラブマッサージ。スチームサウナでデトックス&リフレッシュ、さらに呼吸を深める森林ブレンド、モミ、ヒノキ、シダーウッドのアロマで全身のオイルマッサージ。心身ともに深いリラクゼーションへ導きます。

This winter season, Chi is showcasing the healing powers of Japanese fir. Pure fir oil mainly sourced from Hokkaido has the power to cleanse the air and calm the senses. Its bactericidal properties can help soothe respiratory problems such as coughs, sore throats, stuffy noses and bronchitis. Step into a gently steaming tub strewn with fragrant fir, and imagine you are relaxing in the depths of the green forest. Let the fresh scent of fir uplift your senses as you enjoy a full-body salt scrub using spring water. Then, enjoy a luxurious full-body oil massage featuring a relaxing blend of fir, cypress and cedarwood that will allow your breath to deepen, and restore a profound sense of well-being to your body, mind and soul.

12月1日～2022年2月28日 1 December - 28 February  
JPY 51,700 150分/minutes Chiスパ® Chi, The Spa



ウィンタージャーニーウィズローズ

## Winter Journey with Rose

「ブラックバカラローズ」は南フランスの著名なバラ育種家によって2000年に作られました。このバラのパワーのすべてが、シスレーの「ブラックローズシリーズ」(ブラックローズプレシャスオイル、スクインクリーム、クリームマスク)に凝縮されています。これらをふんだんに使用したスペシャルパッケージでは、始終バラの香りに包まれ、フットバスリチュアルから、お身体の緊張をゆるめるボディトリートメント、五感に訴えかけるダマスクローズ、マグノリア、ゼラニウムのエッセンシャルオイルの香りが特徴のブラックローズシリーズの贅沢なフェイシャルトリートメントまで、エイジングサインに働きかけるテクニクと、五感を目覚めさせる芳しい香りで、喜びに満ちた幸福感をもたらします。トリートメントのお仕上げには、パルファンを使用したヘアリチュアルで、髪の毛も官能的な香りにやさしく包まれます。

The rare and mysterious "Black Baccarat" rose was created in 2000 by a prominent rose cultivator in southern France. Sisley's "Black Rose" collection captures the restorative power of these flowers, and distills them into an exclusive range of facial and body massage elixirs that refresh and rejuvenate tired skin. The exquisite aroma of roses lingers in the air as you enjoy a foot bath, followed by a relaxing body treatment session and a facial massage with essential oils of damask rose, magnolia and geranium. A hair ritual completes the session, which will leave your hair and skin delicately scented with an ethereal fragrance.

12月1日～2022年2月28日 1 December - 28 February  
JPY 38,500 100分/min Chiスパ® Chi, The Spa



ニューイヤーカウントダウンディナーコース

# New Year Count Down Dinner Course

31日限定の年末を締めくくるディナーコースメニューは、1年間ビャチェーレレストランで提供してきた人気メニューの集大成でもあり、白トリュフなど特別な食材を一度に味わえるコースです。

Count down to 2022 in spectacular style! Our "Best of the Best" menu of 2021 presents a extravaganza of all our guest favourites this year: rare white truffles and much more in this exclusive, one night only event.

12月31日 31 December  
JPY 38,500 1名様 per person  
ビャチェーレ Piacere





# New Year “Osechi” Breakfast



Start the New Year in auspicious style with traditional "Nadaman" dishes, served with sake in a zodiac cup for good health and luck in the coming year.

新年のディナーは、祝肴、お雑煮、お  
 凌ぎ、お造り、煮物、合肴、焼物、食事、  
 デザートの3種のコースメニューをご  
 用意しております。

At Nadaman, our New Year Kaiseki menu features the finest of the season's ingredients. Three types of course dinner menus include an appetizer, zoni, oshinogi, sashimi, nimono, aizakana, yakimono, shokuji and dessert.

1月1日～4日 1-4 January  
JPY 19,800 / JPY 24,200 / JPY 27,500  
1名様 per person  
なだ万 Nadaman



# New Year Kaiseki





ガレットデロワ

## Galette des Rois

フランス伝統菓子のガレットデロワの中には、アーモンドのフェーヴ (fève) を一つ忍ばせています。アーモンド入りの切り分けが当たった人は、良い年となるかも。ご家族や友人と1年の運勢を占ってみませんか。パイ生地の中にバター風味のアーモンドクリームが入り香ばしい味わいです。

The lovely Galette des Rois celebrates the arrival of the Three Kings, and is traditionally enjoyed throughout January in France. It is composed of two circles of light puff pastry with a rich almond butter cream filling. A fève almond is hidden inside, and whoever finds it gets to be king, or queen, for the day!

1月1日～1月13日 1 - 13 January

JPY 4,000

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

\*陶器のフェーヴは別添えでご用意しております。 Pottery fève attached separately.

イーサン

## Yee Sang

シンガポールやマレーシアで旧正月に縁起の良い料理として食べられているイーサンをご用意いたします。家族や友人といっしょに願い事をしながら、ライスヌードルを高く持ち上げ、混ぜ合わせてソースや薬味と一緒に食べるのが慣わしです。海老、サーモンその他に、コリアンダー、エシャロット、カブ、キュウリなど、色とりどりの具が混ざる東南アジアのエキゾチックな味を召し上がれ。

A colourful Chinese New Year appetizer in Malaysia and Singapore, Yee Sang literally means "raw fish", a play on words signifying abundance and prosperity. Auspicious ingredients such as salmon, shrimp, coriander, shallot, turnip and cucumber are tossed high in the air to mix together for good luck. A fun and festive way to celebrate the New Year with friends and family!

2022年2月12日～28日 12-28 February 2022

JPY 3,080 4名様 4 persons

ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge







ストロベリーアフタヌーンティー

## Strawberry Afternoon Tea

クリスマスの翌日からは、かわいいストロベリーアフタヌーンティーが登場します。セイボリーには、甘海老やローストビーフ、スイーツには苺のスモア、苺のムースなど、赤とピンクの華やかなアフタヌーンティーをご堪能ください。

Keep the Christmas spirit going with our Strawberry Afternoon Tea, with tempting tiers of sweet shrimp, roast beef, strawberry s'mores, strawberry mousse and more.

12月26日～2月28日 26 December-28 February  
 (バレンタイン期間中を除く expect for Valentine's period)  
 JPY 6,050 1名様 per person  
 ザ・ロビーラウンジ The Lobby Lounge







ザ・ロビーラウンジ

Piacere ピャチェーレ

	Lunch	Dinner	Lunch/Brunch	Dinner
Christmas	<p><b>12/1-12/25</b> クリスマスアフタヌーンティー Christmas Afternoon Tea JPY 7,480 シャンパン付き with a glass of champagne</p> <p>キッズアフタヌーンティー Kids' Afternoon Tea JPY 3,300</p> <p><b>12/26 - 2022/2/28</b> ストロベリーアフタヌーンティー Strawberry Afternoon Tea JPY 6,050</p>	<p><b>12/24.25</b> クリスマスディナー Christmas Dinner JPY 16,500</p>	<p><b>12/1-12/22, 12/27-12/30</b> クリスマスウィークデイランチ Christmas Weekday Lunch ・ピッコロ Piccolo JPY 6,050 ・メッツォ Mezzo JPY 7,150 ・グランデ Grande JPY 8,690</p> <p><b>12/23-12/26</b> クリスマススペシャル ウィークデイランチ Christmas Special Weekday Lunch JPY 11,000</p> <p><b>12/4・12/11・12/18</b> クリスマスブランチ Christmas Brunch JPY 13,200</p>	<p><b>12/1-12/22</b> クリスマスディナーコース Christmas Dinner Course ・ピッコロ Piccolo JPY 16,500 ・メッツォ Mezzo JPY 19,800 ・ナターレ Natale JPY 24,200</p> <p><b>12/23-12/25</b> クリスマスディナーコース Christmas Dinner Course ・メッツォ Mezzo JPY 30,800 ・ナターレ Natale JPY 38,500</p> <p><b>12/27-12/30</b> ・ピッコロ Piccolo JPY 16,500 ・メッツォ Mezzo JPY 19,800 ・グランデ Grande JPY 24,200</p>
New Year's Eve	<p><b>12/1-31</b> 通常メニュー Regular Menu</p>	<p><b>12/31 22:00-25:00</b> ニューイヤーカウントダウンパーティー New Year Countdown Party ヴァーヴクリコ フリーフロープラン Veuve Clicquot Free-flow Plan JPY 38,500 ドン・ペリニオン フリーフロープラン Dom Pérignon Free-flow Plan JPY 60,500</p>	<p><b>12/31</b> クリスマスウィークデイランチ Christmas Weekday Lunch ・ピッコロ Piccolo JPY 6,050 ・メッツォ Mezzo JPY 7,150 ・グランデ Grande JPY 8,690</p>	<p><b>12/31 17:00-20:00/20:30-23:30</b> ニューイヤーカウントダウンディナーコース New Year Count Down Dinner Course JPY 38,500 ザ・ロビーラウンジのカウントダウンパーティー追加料金 Supplement to join count down party at The Lobby Lounge 23:00 – 25:00 JPY 12,650</p>
New Year			<p><b>1/1.1/2.1/3</b> ニューイヤーランチ New Year Lunch JPY 11,000</p>	<p><b>1/1.1/2.1/3</b> ニューイヤーディナーコース New Year Dinner Course ・ピッコロ Piccolo JPY 16,500 ・メッツォ Mezzo JPY 19,800 ・グランデ Grande JPY 24,200</p>



	Lunch	Dinner		Sushi	
		Main dining	Teppanyaki		
Christmas	12/1-30 通常メニュー Regular Menu	12/1-22 通常営業 Regular Menu  12/23.24.25.26 クリスマスディナー セットメニュー Christmas Dinner Set Menu JPY 19,800 / JPY 25,300 / JPY 30,800	12/1-22 通常営業 Regular Menu  12/23.24.25.26 クリスマスディナーコース Christmas Dinner Course JPY 27,500	12/1-22 通常営業 Regular Menu  12/23.24.25.26 クリスマスディナーセット Christmas Dinner Set JPY 19,800 / JPY 25,300 / JPY 30,800	12/1-12/25 テイクアウトクリスマスアフタヌーンティー Takeaway Christmas Afternoon Tea JPY 22,680  12/21-12/25 テイクアウトクリスマスディナーコース Takeaway Dinner Course
New Year's Eve	12/31 通常メニュー Regular Menu	ニューイヤーズイブ スペシャル懷石 New Year's Eve Special Kaiseki JPY 30,800  年越しそば Toshikoshi Soba 22:00-23:30 JPY 3,900 (IRD only)	12/31 ニューイヤーズイブ スペシャル懷石 New Year's Eve Special Kaiseki JPY 30,800	12/31 ニューイヤーズイブ スペシャル寿司コース New Year's Eve Special Sushi Course JPY 27,500	JPY 48,600 若鳥のローストセット Roasted Chicken JPY 59,400 秋川牛のローストセット Roasted Akigawa beef
New Year	1/1 7:00～/9:00～ 新年なだ万おせち朝食 振る舞い酒と共に New Year Osechi Breakfast with Japanese Sake JPY 10,450  1/1-1/4 11:30-14:00 新年ランチ New Year Lunch Kaiseki JPY 11,000 / JPY 14,300	新年ディナー懷石 New Year Dinner Kaiseki JPY 19,800 / JPY 24,200 / JPY 27,500	新年ランチ New Year Lunch "ジェイド JADE" JPY 11,000 "ルビー RUBY" JPY 16,500  新年ディナー New Year Dinner "エメラルド EMERALD" JPY 22,000 "ダイヤモンド DIAMOND" JPY 27,500	新年ランチ New Year Lunch "粋 IKI" JPY 11,000 "雅 Miyabi" JPY 16,500  新年ディナー New Year Dinner "匠 Takumi" JPY 19,800 "綺羅星 Kiraboshi" JPY 27,500	12/31 配送おせち Delivery Osechi JPY 54,000



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



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



なだ万  
Nadaman  
Level 29  
T 03 6739 7899  
E nadaman.slty@shangri-la.com

## PIACERE

イタリアンレストラン ピャチエーレ  
Italian Restaurant Piacere  
Level 28  
T 03 6739 7898  
E piacere.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

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)

## 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!



## 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.

