

SHANGRI-LA
TOKYO

2023年10月3日

シャングリ・ラ 東京、12月1日から「クリスマスアフタヌーンティー」を開催
～クリスマスの華やかさと幸福感を表現したスイーツとセイボリー～



心を込めて家族を思いやるようにお客さまをお迎えする[シャングリ・ラ 東京](#)（所在地：東京都千代田区丸の内、総支配人：マティアス・スッター）ではラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」において、12月1日（金）より「クリスマスアフタヌーンティー」を開催いたします。

イルミネーションの光が輝き、高揚感に包まれるホリデーシーズン。冬のアフタヌーンティーにお目見えするのは、クリスマスからインスパイアされたスイーツ&セイボリー。煌びやかで遊び心も感じられるアイテムを取り揃え、クリスマス気分を盛り上げます。

スイーツにはクリスマスをテーマに多彩な5種類をラインアップしました。パストリーシェフのイチ押しは、くるみ割り人形の顔をあしらった「くるみ割り人形のシュトーレン」。ザ・ブティックでも販売するシャングリ・ラ オリジナル「メープルシュトーレン」と同じレシピで作り、一口ほおばると甘さの中に芳醇なフルーツの香りが広がります。バラのクリームとラズベリームースで作られた「サンタ帽子ムース」はレッドカラントなどのベリー類の酸味ですっきりとした味わいに。「トナカイのチョコレートムース」は、スパイスとはちみつをたっぷり入れた香り豊かなパンデピスをベースにビターなチョコレートのムースにトナカイのツノをあしらひ、「ストロベリーショートケーキ」はいちごゼリー、いちごの角切り、繊細なスポンジ、生クリームをガラスの器にレイヤードし、クリス

マスオーナメントをイメージしたレアチーズムースを飾ってかわいらしく仕上げています。「メープル抹茶クロフィン」は軽くサクツとした食感のクロフィンの中にメープルカード、その上に抹茶と白あんクリームを絞って、デコレーションをトッピングして、クリスマスツリーの形に仕立てました。

セイボリーには豪華で美しさとおいしさを追求した贅沢な品々を取り揃えました。「フォアグラとチョコレートビーツコーン」のチョコレートがフォアグラとフルーツとの絶妙なハーモニーを奏で、サンタクロースをイメージした「カリフラワームースとトマトのスープ 2種類のキャビア」、クリスマスの定番料理である薫り高いトリュフが入った「ミートトリュフパイ」、クリスマスツリーをかたどった「ズワイガニクリスマスツリーサンドウィッチ」の隣にはトナカイが森を駆け抜けている様子を表現する紅芯大根をくり抜いたトナカイを添えています。

都会の喧騒から少し離れ、落ち着いたラグジュアリーな空間で、クリスマスシーズンの高揚感と幸福感あふれる冬の目にも美しい、美味で優雅なひとときをお楽しみください。

今年もまた、ザ・ロビーラウンジで提供のクリスマスアフタヌーンティーをご自宅でお楽しみいただける「テイクアウト クリスマスアフタヌーンティー」をご用意しました。2名様分から専用ボックスに入ったテイクアウトアフタヌーンティーセットを煌びやかなクリスマス限定の逸品として、プライベートな空間でご堪能ください。

■概要

「クリスマスアフタヌーンティー」

期間：2023年12月1日（金）～2023年12月25日（月）

時間：平日 14:30～17:30

土曜・日曜・祝日 13:00～17:30

場所：28階 ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

料金：1名様 8,580円（税込・サービス料15%別）

内容：

○スイーツ（全5種）

- ・くるみ割り人形シュトーレン
- ・サンタ帽子ムース
- ・メープル抹茶クロフィン
- ・トナカイのチョコレートムース
- ・ストロベリーショートケーキ



○セイボリー（全4種）

- ・ズワイガニクリスマスツリーサンドウィッチ
- ・フォアグラとチョコレートビーツコーン
- ・カリフラワームースとトマトスープ 2種類のキャビア
- ・ミートトリュフパイ



○スコーン

- ・クラシック
- ・ラズベリークランベリー
- ・ピスタチオ
いちごジャム、クロテッドクリーム、
キャラメルチョコレートソース
- ・くるみ割り人形クッキー



○お飲み物

「テイクアウト クリスマスアフタヌーンティー」

期間：2023年12月1日（金）～2023年12月25日（月）

*3日前までに要予約

場所：28階 ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

料金：2名様分 28,080円（税込）

内容：

○スイーツ（全5種）

- ・くるみ割り人形シュトーレン
- ・サンタ帽子ムース
- ・メープル抹茶クロフィン
- ・トナカイのチョコレートムース
- ・ストロベリーショートケーキ



○セイボリー（全4種）

- ・ズワイガニクリスマスツリーサンドウィッチ
- ・フォアグラとチョコレートビーツコーン
- ・カリフラワームースとトマトスープ 2種類のキャビア
- ・ミートトリュフパイ

○スコーン

- ・クラシック
- ・ラズベリークランベリー
- ・ピスタチオ
- ・くるみ割り人形クッキー

※ご予約・お問い合わせ：Tel: 03-6739-7877 / Email: lobbylounge.slt@shangri-la.com

※表示料金は税込、クリスマスアフタヌーンティー（テイクアウト除く）には別途サービス料15%を頂戴します。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます。

※画像はイメージです。

###

シャングリ・ラ 東京について

シャングリ・ラ 東京は、シャングリ・ラ ブランドにおける日本初のホテルとして 2009 年 3 月 2 日に開業しました。東京駅に隣接する 37 階建ての複合ビル、丸の内トラストタワー本館の最上階 11 フロアを占めます。総客室数 200 のホテル内には、2 つのレストラン、イタリア料理「ピャチエーレ」、日本料理「なだ万」に加えて、ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」が併設されています。また、5 つのトリートメントルームと東京で最大規模のスパスイートを備えている「Chi スパ」は、古代アジアより伝わるヒーリングセラピーを提供しています。

シャングリ・ラ 東京は、2018 年より 2023 年まで 6 年連続で一流のホスピタリティを格付けする世界有数のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」のホテル部門にて 5 つ星を獲得しているほか、トリップアドバイザーによる 2019 年のトラベラーズチョイスアワードにて日本 1 位を、2020 年のトラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベストでは日本 8 位を受賞。また 2019 年には、米国の富裕層向け旅行雑誌「トラベル・アンド・レジャー」による東京のホテル TOP10 で 2 位を、米国大手出版社コンデナスト社の旅行雑誌「コンデ・ナスト・トラベラー」が選出した 2021 年日本のトップ 10 ホテルランキングでは 4 位に選ばれています。

シャングリ・ラ 東京についての詳細は <https://www.shangri-la.com/jp/tokyo/shangrila/>をご覧ください。

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾートについて

シャングリ・ラ グループを象徴する主軸ブランドである「シャングリ・ラ ホテルズ&リゾート」は、同ブランド独自のアジアン ホスピタリティで心を込めてすべてのゲストをお迎えいたします。

自然からインスピレーションを得たデザイン、魅力的な料理や文化体験、本物かつ思いやりが感じられるサービスを通し、ゲストは自身の“シャングリ・ラ モーメント”を滞在中にみつけることができます。現在 100 軒以上のデラックスホテルとリゾートを、オーストラリア、カナダ、中国、香港、台湾、フィジー、フランス、インド、インドネシア、日本、マレーシア、モーリシャス、モンゴル、ミャンマー、フィリピン、シンガポール、スリランカ、オマーン、タイ、トルコ、アラブ首長国連邦、およびイギリスなど世界中で運営しています。受賞歴のあるロイヤリティプログラム「ゴールデンサークル」は刷新され「シャングリ・ラ サークル」として 2022 年 4 月にスタートしました。すべてのシャングリ・ラ ブランド、ホテルおよびレストランを繋ぐ待望の旅とライフスタイル向けサービスです。豊かな暮らしのキュレーターとして、シャングリ・ラ サークルは選りすぐりの旅とライフスタイルオファーや魅力的なワード、比類のないアジアンホスピタリティを通して、ゲスト自身のシャングリ・ラ体験をガイドいたします。登録または詳細については、<https://www.shangri-la.com/shangrilacircle/>をご覧ください。

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾートの詳細は <https://www.shangri-la.com/jp> をご覧ください。