

SHANGRI-LA
TOKYO

2024年1月9日

シャングリ・ラ 東京、2月に期間限定のバレンタインアフタヌーンティーを開催
～国産いちごをふんだんに、バレンタインまでの二週間限定～



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、2月1日（木）から14日（水）までのバレンタイン期間限定で「バレンタインアフタヌーンティー」を開催いたします。

国産のいちごをふんだんに使い、あざやかな赤やピンクのアイテムが揃った「バレンタインアフタヌーンティー」はバレンタインまでの二週間限定（2月1日～14日）で登場します。

ルビーチョコのバラをトッピングしたキュートな見た目の「いちごとルビーチョコレートショートケーキ」は生クリームにルビーチョコを混ぜ込み、スポンジ生地にラズベリーパウダーでピンクに色付け。マシュマロを焼いたスモアをココナッツクッキーに乗せた「ストロベリースモア」は、甘酸っぱいカシスガナッシュを中にぎゅっと詰め、ハートを飾りました。天使の羽をあしらった「いちごとカモミールゼリー」は、カモミールティーのゼリーとレッドカラントのジャムが爽やかでスッキリとした味わい。ビターチョコレートとコーヒーの上品な風味が特徴の王道ケーキ「コーヒーオペラ」には“Love”のチョコレートトッピングし、バレンタインの雰囲気盛り上げます。「ピスタチオバブカ」は、ピスタチオクリーム

を塗ったクロワッサン生地をねじって焼き上げ、オレンジのシロップ煮をアクセントに。甘酸っぱい愛らしいいちごのアイテムたちを引き立てる、バランスの良い調和を生み出しています。

セイボリーのセクションにも旬を迎える食材を用いて、季節感あふれるアイテムが並びます。「いちごとモッツアレラ 生ハムカプレーゼ」は、トマトのカプレーゼをいちごを使ってアレンジしました。日本を感じるアイテムには、いくらと甘エビを乗せた「甘エビといくらの手毬寿司」をご用意しています。ガラスの器に入った「豆腐とビーツムース、いちご 金柑 ホタテタルタル」は、まろやかな豆腐に果実の酸味が爽やかなアクセントに。フランボワーズとビーツのピューレを練り込んだベリーローフを使った「ベリーローフとトリュフ卵サンドウィッチ」は、トリュフがふんわり香り、ベリー系のほのかな酸味とビーツの甘みを感じられる味わいです。ハートを二枚トッピングして、バレンタイン感を演出しています。

赤やピンク、ハートやバラのモチーフで愛らしいムードあふれるバレンタイン。落ち着いた優雅な雰囲気にも包まれた大人な空間で、大切な方やご友人と洗練されたバレンタインアフタヌーンティーをご堪能ください。

■概要

「バレンタインアフタヌーンティー」

期間：2024年2月1日（木）～2024年2月14日（水）

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）

- ・いちごとルビーチョコレートショートケーキ
- ・ストロベリースモア
- ・いちごとカモミールゼリー
- ・コーヒーオペラ
- ・ピスタチオバブカ



○セイボリー（全4種）

- ・ベリーローフとトリュフ卵サンドイッチ
- ・豆腐とビーツムース、いちご 金柑 ホタテタルタル
- ・いちごとモッツアレラ 生ハムカプレーゼ
- ・甘エビといくらの手毬寿司



○スコーン

- ・クラシック
- ・ストロベリーホワイトチョコレート
- ・チョコレート
- いちごジャム、クロテッドクリーム、チョコレートソース



○お飲み物

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

※表示料金は税込、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、今年で 15 周年を迎えます。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&リゾーツについて

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&リゾーツ」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リワード、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&リゾーツの詳細は <https://www.shangri-la.com/jp> をご覧ください。

【報道関係者からのお問合せ先】

シャングリ・ラ 東京

コミュニケーションズ

大平美沙子 荒関なつみ

TEL: 03-6739-7253

Email: communications.slty@shangri-la.com