



SHANGRI-LA
TOKYO

2023年8月30日

**シャングリ・ラ 東京、10月1日からハロウィンアフタヌーンティー、
11月1日からはオータムアフタヌーンティーを開催**
～旬の秋食材をふんだんに使ったハロウィンと秋を堪能できるスイーツやセイボリー～



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、10月1日（日）より「ハロウィンアフタヌーンティー」を、11月1日（水）からは「オータムアフタヌーンティー」を開催いたします。

毎年好評を博しているシャングリ・ラ 東京の「ハロウィンアフタヌーンティー」と「オータムアフタヌーンティー」。今シーズンは、北海道産のかぼちゃ、栗やサンマなど旬の食材もふんだんに用いて、この季節ならではの味わいもお楽しみいただけるアイテムをラインアップしました。

スイーツのイチ押しは「マルジョレーヌ」。口に入れるとチョコレートの濃厚さ、プラリネのナッツ類の風味、キャラメリゼしたヘーゼルナッツやくるみの香ばしさが広がり、深みのある味わいが楽しめます。「焼き栗パイ」はさくさくのパイ生地の中にチョコレートアーモンドクリームとマロンガラスセを入れ、金箔を乗せた栗をトッピング。ほんのり甘く、芳醇に香るバターが特徴的です。ほわっとくちどけなめらかな「かぼちゃムース」。サブレを下に敷き、かぼちゃのムースの中にはかぼちゃの甘露煮が隠れています。ハロウィンアフタヌーンティーの期間はこのかぼちゃのムースに十字架チョコレートを乗せています。ガラスの器に入った「紫芋クリームとさつまいもプリン」はさつまいもプリン、クランブル、さつまいもの甘露煮の食感の違いが楽しく、さつまいもを堪能することができます。「洋梨マカロン」はマカロンの中に洋梨のガナッシュとコンポートを詰めて。ハロウィンの期間中はマカロンがおばけに、オータムの期間は洋梨を模したマカロンとなります。

セイボリーにも季節感あふれるアイテムを揃えました。「ポークリエット パンプキンローフサンドウィッチ」はパンプキンのパンを使い、ピクルスでポークリエットにさっぱり感を、ディルとピンクペッパーが爽やかなアクセントを加えています。パイにマッシュルームデュクセルを詰め、ローストビーフにトリュフをあしらった「マッシュルームデュクセル ローストビーフ トリュフ ボローバン」はキノコの薫りと風味高い仕上がりに。高さのあるグラスには「ポルチーニコンソメとタラバガニ さつまいもチップ」。ポルチーニが入ったポルチーニゼリーの上に、根セロリのピューレとタラバガニを合わせ、さつまいものチップをアクセントに添えています。サンマを使った炙り押し寿司は和のアイテムとして、秋を感じる一品です。

この秋は、都会の喧騒とは一線を画した非日常の空間で、10月には「ハロウィンアフタヌーンティー」、11月には「オータムアフタヌーンティー」で旬の美味を、こころゆくまでお楽しみください。

■概要

「ハロウィンアフタヌーンティー」 / 「オータムアフタヌーンティー」

期間：2023年10月1日（日）～10月31日（火）【ハロウィンアフタヌーンティー】

2023年11月1日（水）～11月30日（木）【オータムアフタヌーンティー】

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：【ハロウィンアフタヌーンティー】 1名様 8,580円（税込・サービス料15%別）

【オータムアフタヌーンティー】 1名様 7,480円（税込・サービス料15%別）

内容：

○スイーツ（全5種）

- ・かぼちゃムース
- ・おぼけマカロン【ハロウィン】 / 洋梨マカロン【オータム】
- ・焼き栗パイ
- ・マルジョレーヌ
- ・紫芋クリームとさつまいもプリン

○セイボリー（全4種）

- ・さんまの押し寿司
- ・ポルチーニコンソメとタラバガニ さつまいもチップ
- ・マッシュルームデュクセル ローストビーフ トリュフ ボローバン
- ・ポークリエット パンプキンローフサンドウィッチ

○スコーン

- ・クラシック
- ・アップルシナモン
- ・チーズペッパー
- いちごジャム、クロテッドクリーム、メープルカード

○お飲み物

※ご予約・お問い合わせ：Tel: 03-6739-7877 / Email: lobbylounge.slty@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ー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 ホスピタリティー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「ゴールドデンサークル」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、比類のないアジアホスピタリティーを通して、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。