



SHANGRI-LA  
TOKYO

2023年10月25日

**シャングリ・ラ 東京、12月26日からストロベリーアフタヌーンティーを開催**  
**～国産のいちごをぜいたくに使った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、クリスマスの翌日 12月26日（火）より「ストロベリー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、可愛らしいピンク色が目を引くラインナップでご提供する「ストロベリーアフタヌーンティー」が優雅な佇まいで登場。

横から見えるスポンジ生地までピンク色の「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、スポンジ生地にはラズベリーパウダーで色付け。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が、ベストリーシェフの今季イチオシのメニューです。マシュマロを焼いたスモアをココナッツクッキーに載せた「ストロベリースモア」は、甘酸っぱいカシスガナッシュが中にぎゅっと詰まっています。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な口当たりの「いちごとカモミールゼリー」は、コース料理の途中で出てくる口直しのような役割で、スッキリとした味わいです。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」や、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載せた「ピスタチオバブカ」が、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。カプレーゼのトマトをいちごでアレンジした「いちごとモッツアレラ 生ハムカプレーゼ」は、ほうれん草のパンをヘタに見立てて、いちごと同じカラーリングに。日本を感じるアイテムとして存在感あるビジュアルの「甘エビといくらの手毬寿司」はいくらのプチプチ、甘エビのぷりぷり、レンコンのシャキシャキと、食感が楽しい逸品です。ガラスの器で美しい層を成している「豆腐とビーツムース、いちご 金柑 ホタテタルタル」。大豆が冬に旬を迎えることから、一年で一番おいしい時期の豆腐とビーツムースに、いちご、金柑、ホタテタルタルを口に含むと、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たっぷり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、インパクトのある鮮やかな赤色の見た目とふんわり漂うトリュフの香りで、五感に訴えかける魅力的な組み合わせになりました。ベリー系のほのかな酸味とビーツの甘みが味わえます。

街がいつそう華やかになるクリスマスのあとは、都会の喧騒とは一線を画した非日常の空間で、プレートに華やかに飾り付けるラインナップのストロベリー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

### 「ストロベリーアフタヌーンティー」

期間：2023年12月26日（火）～2024年3月31日（日）

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：2023年12月26日～2024年1月3日 1名様 8,580円（税込・サービス料15%別）

2024年1月4日～2024年3月31日 1名様 7,480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
  - ・ブルーベリー
- いちごジャム、クロテッドクリーム、練乳



## ○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「ピャチェーレ」、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ン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。