

SHANGRI-LA
TOKYO

2025年2月26日

シャングリ・ラ 東京、3月15日から桜アフタヌーンティーを開催
～ 日本に春を運ぶ花、桜を愛でる優雅なお花見ティータイム ～



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）は、3月15日（土）より「桜アフタヌーンティー」をラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」にて提供いたします。桜色のアイテムが並ぶ、春満開なティースタンドが出来上がりました。春の陽気に誘われてお花見に出かけたあとは、おいしい桜ティータイムにお立ち寄りください。

やわらかい色合いの層が映える透明なグラスに入った「桜パフェ」は、桜が香る生クリームや歯ごたえのある桜チョコフィランティーヌ、桜ジュレと桜尽くしなコンビネーションを求肥のお餅が和風なアクセントとして引き締めます。クリスタルのように輝くゼリーを乗せたアートなお団子は、ペストリーシェフ渾身の力作「木苺の串団子」。優しい甘さのラズベリー白あんに包まれています。「いちごのタルト」はバタークリームにピスタチオを加え、厚めにスライスしたいちごと、しっとり生地のクレームダイヤモンドとサクサク食感のシュクレが見事に融合するアイテム。シュワッと消える軽いくちどけのメレンゲを帽子のようにかぶった「みかんのパヴロバ」は、隠し味のみよぎパウダーとみかんの皮でさっぱり仕上げました。

キャラメリゼされたくるみやヘーゼルナッツを乗せて、揚げずに焼いた「チョコレートドーナツ」は、小ぶりながらもしっかりと濃厚な味わいで、爽やかなアイテムたちをより一層引き立てます。

お花見やピクニックをイメージしたバラエティ豊かなセイボリーアイテムが、桜色のオリジナルプレートに盛り付けられています。甘夏でマリネしたサーモンをビーツで桜色に色付けしたライスと笹の葉で包んだ「柑橘マリネサーモンの手毬寿司」は、春にふさわしい淡い色彩と優しい味わいに。ピクニックに欠かせない卵焼きをアレンジして、旬の食材を風味が豊かな全粒パンのトーストで挟んだ「菜の花と桜海老の厚焼き玉子サンドウィッチ」や、枝の先に咲き誇る桜をイメージし、うっすらピンク色の生ハムとクリームチーズのリエット仕立てに、桜型のカラフルなにんじんや紅心大根が彩りを添えた「生ハムとクリームチーズ 彩り野菜 ほうれん草クルトン」と、シェフの想像力から生まれたアイテムが揃います。「蕪のブランマンジェ 真鯛の炙り いくら 桜蕎麦チップ」は丁寧に裏ごしした、くちどけ滑らかな真っ白なブランマンジェの上に鮮やかな貝出汁ジュレを流し入れ、香ばしく炙った真鯛とぶちぶち弾けるいくらをトッピング。桜蕎麦のチップを飾り付け、春色の逸品が出来上がりました。

スコーンには定番のクラシックと桜、きなこ&抹茶の3種類。塩入りのクッキークランブルと焼き上げほんのり塩味がアクセントの桜味や、きなこ抹茶の2色の生地であんを挟んだ和風でユニークなスコーンも春仕様です。

都会の喧騒とは一線を画した非日常の空間で、プレートを華やかに飾り付ける桜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。

■桜アフタヌーンティー 概要

期間：2025年3月15日（土）～2025年4月30日（水）

時間：平日 12:00～17:30

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

内容：

○スイーツ（全5種）

- ・桜パフェ
- ・木苺の串団子
- ・いちごのタルト
- ・みかんのパブロバ
- ・チョコレートドーナツ



○セイボリー（全4種）

- ・柑橘マリネサーモンの手毬寿司
- ・菜の花と桜海老の厚焼き玉子サンドウィッチ
- ・生ハムとクリームチーズ 彩り野菜 ほうれん草クルトン
- ・蕪のブランマンジェ 真鯛の炙り いくら 桜蕎麦チップ



○スコーン

- ・クラシック
- ・桜
- ・抹茶ときな粉

クロテッドクリーム、ストロベリージャム、チェリーカード



○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 16 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・ラについて

シャングリ・ラは、シャングリ・ラ グループを象徴するフラッグシップブランドとして、アジアホスピタリティーの真髄である心温まるおもてなしを大切にしています。シャングリ・ラでは、自然からインスピレーションを得た洗練されたデザイン、美食や文化体験、そして心のこもったサービスを通じて、ゲストに特別なひとときをお届けします。現在、オーストラリア、カンボジア、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、サウジアラビア、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、イギリスをはじめ、世界各地で 90 以上のデラックスホテルやリゾートを展開しています。シャングリ・ラ サークルは、「人生は楽しく、無限であり、可能性に満ちている」という理念のもと、アジアコンテンポラリーなトラベルライフスタイルを提案するプラットフォームです。世界 100 カ所以上のシャングリ・ラ、ケリー、ホテルジェン、トレーダースホテルにて、レストラン、ウェルネス施設など、旅のあらゆるシーンで活用できる充実した特典をご提供しています。詳しくは、<https://www.shangri-la.com/en/corporate/shangrilacircle/> をご覧ください。