



2025年4月25日

シャングリ・ラ 東京、5月1日より夏の風を吹き込んだカクテル4種が登場
～ 季節の恵みを楽しむ、サマーカクテルセレクション ～



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 28 階のザ・ロビーラウンジにおいて、新緑がまぶしい初夏をイメージしたカクテル4種を5月1日（木）から6月30日（月）まで期間限定でご提供いたします。7月1日（火）からは、日差しが照りつく真夏にぴったりの季節のカクテル4種に切り替わります。バーテンダーが作り上げる季節にちなんだテーマやリキュールが凝縮された一杯が、夜の贅沢なひとときを盛り上げます。

（画像左から）

【グリーン ミスト 3,080 円】 ヘンドリクスジンと相性抜群のキュウリ、ミントをブレンダーでミックスし、トニックウォーターとライムジュースを加えたカクテル。新緑の初夏にぴったりの爽やかな二層の一杯。キュウリの爽やかな風味とミントの清涼感が特徴です。

【パール イン ブルーム 2,640 円】 6月の誕生石であるパールからインスパイアされたデザートカクテル。初夏の花であるスマイレのリキュール「パルフェタムール」とエルダーフラワーリキュールをクリームと合わせ、滑らかな口当たりと華やかな香りが楽しめる一杯です。

【禅ガーデン ブリス 2,640 円】 日本の小さな庭園をイメージしたカクテル。ラムベースに、日本の食材である抹茶やあんこ、黒糖リキュール「コクトウデレキオ」を組み合わせ、黒糖の優しい甘さと抹茶の心地よい渋みが絶妙に調和した一杯。

【パッションート ローズ 3,080 円】 ロマンティックなエピソードからその名のついたバーボン「フォアローゼズ」にフレンチバニラティーリーフを漬け込み、バニラの香りを移しローズリキュールと合わせました。カクテルの女王「マンハッタン」にバラのエLEMENTを加えて、バーボンの深い味わいとバラの香りの華やかなコンビネーションをお楽しみください。



2025 年 7 月 1 日（火）から登場する真夏のカクテルも、見逃せないユニークな組み合わせや、香り高い旬の果実や野菜を使用して、新たな味覚の冒険をお届けします。夏の暑さを和らげる爽やかさと、季節の恵みを存分に楽しめるカクテルを揃えて、お待ちしております。

（画像左から）

【エメラルド スパーク 3,080 円】 大人向けのメロンソーダをイメージした一杯。ウォッカをベースにフレッシュなメロンとミントを使って、太陽が照り返す暑い夏に喉を潤す爽やかなカクテルです。

【アンバー コースト 2,640 円】 アニスとバナナを漬け込んだラムをベースにしたデザートカクテルです。夕暮れの海岸の美しい景色をグラスに再現。アニスのスパイシーな香りとバナナの甘さが見事に絡み合い、夏の思い出を豊かに彩ります。

【しそハーヴェスト 3,080 円】 ソルティードッグスタイルをフレッシュなスイカと日本酒純米大吟醸で夏のアレンジを効かせた一杯。真っ赤な夏の夕焼けの色に仕上げて、しその葉のアクセントが清涼感をさらに引き立てます。

【B L P ビーエルピー 2,640 円】 ヘンドリクスジンとフィルタリングしたクリアなトマトジュースをベースにしたカクテル。トマトと相性抜群のクリスピーベーコンとブラックペッパーが旨味と刺激を加えます。B はベーコン、L はレモン、P はペッパー。ボタニカルな風味のジンと個性豊かな要素が複雑に組み合わせさり、洗練された一杯に仕上がっています。

都心にありながらも落ち着いた大人なラグジュアリーな空間で、初夏と真夏を彩るカクテルの香りと趣を心ゆくまでお楽しみください。夜の帳が降りるとともに始まるバータイム、銀杏のシャンデリアが灯る落ち着いたバーで、特別なひとときをお過ごしください。

■概要

アーリーサマーカクテル

期間：2025年5月1日（木）～ 6月30日（月）

時間：17:30～23:00

場所：28階 ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

サマーカクテル

期間：2025年7月1日（火）～ 9月30日（火）

時間：17:30～23:00

場所：28階 ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

※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、2025 年で 16 周年を迎えました。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、アジアンホスピタリティ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、アジアン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 か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。