

SHANGRI-LA
TOKYO

2025年5月15日

シャングリ・ラ 東京、アジアをテーマに多彩な真夏のメニューが登場
～ アジアのグルメ旅行に出かけるティータイムとバータイム ～



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）では、7月1日（火）より「アジアエスニックサマー アフタヌーンティー」をラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」にて開催いたします。今回セイボリーの一品の、冷たいスープから召し上がっていただくことで、心身をクールダウンさせてから優雅に始まるティータイムを演出します。アジアの各都市に展開するシャングリ・ラにちなんだ今回のアフタヌーンティーのテーマは「オリエンタル」。アジアを代表するフルーツや食材をふんだんに使い、シェフの独創的な発想で作り上げたスイーツとセイボリーが揃いました。

スイーツには、ココナッツミルクプリン、ココナッツウォーターゼリーとマンゴークーリ（ソース）が、鮮やかなグラデーションで魅せるグラスに入った香港発祥の「楊枝甘露（ヨウジーガムロ）」が、甘い果肉をしっかりと感じられる角切りのマンゴーと、タピオカの弾力を楽しみながら、ピンクグレープフルーツの酸味でさっぱりお召し上がりいただけます。エッグタルトの上に桃とライチを乗せ、ピーチクリームとクッキーシューで仕上げた「桃とライチのサントノーレ」は、フルーツの甘酸っぱい香りと、濃厚でクリーミーなエッグフィリングのコンビネーションをご堪能ください。

貝殻の形がかわいらしい焼き菓子、真夏に浜辺で大人の喉を潤すモヒートをイメージした「モヒートマドレーヌ」。レモンカードを中心に忍ばせて、モヒートシロップをしみ込ませたマドレーヌをホワイトチョコレートでコーティングしてあります。ひまわりを模した「パイナップルパンダンマカロン」には、チョコレートのデントウムシも我慢できずにやってきました。シンガポールの朝食で人気のカヤジャムにマスカルポーネチーズを合わせた濃厚なクリームとパイナップルを、パンダンリーフでほんのり色づいたマカロンで挟みました。光沢感のある黒が印象的な「パッションフルーツチョコレートケーキ」は、南国のフルーツ、パッションフルーツとプーアル茶のクリームで、爽やかで軽い口当たりの夏仕様のチョコレートケーキです。

セイボリーもアジアの要素たっぷりに、夏だけ登場する真っ青なお皿に映えるアイテムが並びます。東南アジアで知名度抜群のヌードル、ラクサの麺を野菜に置き換えたヘルシーな「シュリンプとベジタブルラクサヌードル」は、ココナッツミルクが作る心地よい辛さが夏にぴったりな逸品。「広東チャーシューパオ」はタレに漬け込んで蒸し焼きにしたしっとり柔らかい広東風チャーシューを、ザーサイやピータンを刻んだソースと一緒に中華バンズに挟みました。タイ料理で馴染みのあるガパオライスを、太巻きのような見た目の「ガパオライスロール」として、牛ひき肉をスパイシーに味付けし、トマト、バジル、卵をトッピング。さまざまな具材が一口でまとまる絶妙なバランスに仕上げました。北京ダック用の皮で、ソフトシェルクラブを包んだ「ソフトシェルクラブとカオヤーピン」は甜面醬や特製ソースで奥深い味わいが口いっぱい広がります。

スコーンは、定番のクラシック、烏龍茶とオレンジを練りこんだ新作に、クッキー生地にも覆われザクザク歯ごたえのある菠蘿包（ポーローパオ）の3種類。コンディメントのクロテッドクリーム、ストロベリージャム、カヤジャムの中から好みの組み合わせを見つけてみてはいかがでしょうか。

また、6月1日（日）からは、パーティタイムにザ・ロビーラウンジでお楽しみいただける「アジアンタパスプラン」も販売いたします。ナンプラーを効かせたドレッシングと爽やかなライムを絞って食べるベトナム風海鮮サラダを前菜に、スイートチリソースにディップする春巻き、サンバルソースやカレー粉でマリネした焼き鳥や台湾風に八角や花椒で味付けしたビーフの煮込みなど、アジア独特の調理法や代表的な調味料でメリハリのあるお食事が並びます。締め



の麺類は、ネギで香りをつけた香味油や魚醤を中華麺に絡めた、マレーシアの汁なし混ぜそばとして現地で親しまれている「コロミー」。シンプルな味付けに、フライドオニオンの香ばしい風味が華を添え、大きくプリプリな海老や優しい甘さで全体をまとめる薄焼き卵もそれぞれの役割を果たし、小鉢ながらも満足感を提供します。最後は、丁寧に裏ごしされたマンゴーのエキゾチックな甘さを味わえる「マンゴープリン」。その上にはココナッツミルクとタピオカが注がれていて、別々に食べても、一緒に合わせても、アジアを感じられる南国のデザートで、タパスタイムを優雅に締めくくります。

都会の喧騒とは一線を画した非日常の空間で、アジアを周遊したかのような気分が味わえるグルメなアイテムが勢ぞろいの「アジアンエスニックサマー アフタヌーンティー」と「アジアンタパスプラン」で、昼も夜も季節限定の味わいを心ゆくまでお楽しみください。

概要

■ アジアンエスニックサマー アフタヌーンティー

期間： 2025年7月1日（火）～9月30日（火）

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）

- ・ 楊枝甘露（ヨウジーガム口）
- ・ パйнаップルパンダンマカロン
- ・ 桃とライチのサントノーレ
- ・ モヒートマドレーヌ
- ・ パッションフルーツチョコレートケーキ



○ セイボリー（全5種）

- ・ 冷製とうもろこしのココナッツスープ
- ・ シュリンプとベジタブルラクサヌードル
- ・ 広東チャーシューパオ
- ・ ガパオライスロール
- ・ ソフトシェルクラブとカオヤーピン



○ スコーン

- ・ クラシック
- ・ 烏龍茶オレンジ
- ・ 菠蘿包（ポーローパオ）
クロテッドクリーム、ストロベリージャム、カヤジャム



○ お飲み物

■ アジアンタパスプラン

期間： 2025年6月1日（日）～9月30日（火）

時間： 18:00～20:00 要予約

場所： 28階 ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

料金： ワンドリンク付き 1名様 6,050円

ドリンクフリーフロープラン 1名様 9,350円

シャンパンフリーフロープラン 1名様 15,400円

※ご予約・お問い合わせ：Tel: 03-6739-7877 / Email: restaurantrsv.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。