

SHANGRI-LA  
TOKYO

2025年8月13日

**シャングリ・ラ 東京、秋限定スイーツを10月1日より販売開始  
～ ハロウィンから深まる秋まで、季節を彩る甘美なコレクション ～**



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）は、10月1日（水）よりブティック by シャングリ・ラにおいて、栗やかぼちゃなど旬な食材をふんだんに味わえるほっくりスイーツの販売を開始いたします。

毎年ご好評いただいている秋限定の「オータムチョコレートバー」が、今年も新たな装いで登場します。深みのある香ばしさとやわらかな甘みをまとったチョコレートに、アーモンド、クルミ、ヘーゼルナッツなど厳選したナッツとクコの実を贅沢にトッピング。ひと口含めば、上品な塩味が甘みを引き立て、ナッツの豊かな風味が口いっぱいに広がります。さらに、東京都のシンボルであるイチョウをかたどったチョコレートのデコレーションが、東京の美しい紅葉を優雅に表現。可愛らしいどんぐりやかぼちゃ型のクッキーも添えられ、どこから味わうか迷う楽しさも魅力です。お子様のおやつとしてはもちろん、ワインなどのお酒とともに楽しむ大人の贅沢なひとときにもぴったりです。

秋の訪れとともに登場する、遊び心あふれるスイーツ「パンプキンポッド」は、見た目も味わいもまるで小さなかぼちゃそのもの。中には、季節ごとに異なるサプライズが隠されています。10月のハロウィンシーズンには、愛らしい表情のおばけマカロンがひょっこりと顔を出し、パーティー気分を一層盛り上げます。そして11月からは、秋の深まりを感じさせるかぼちゃマカロンが登場。ひとつで二度楽しめる、贅沢なスイーツ体験をご提供します。見た目のインパクトはもちろん、素材にもこだわり、かぼちゃの自然な甘みと香ばしさを活かした優しい味わいに仕上げました。テーブルを華やかに彩る「パンプキンポッド」で、季節の移ろいをお楽しみください。

10月のハロウィン期間のみお楽しみいただけるのは、2種類のクッキーを組み合わせる焼き上げた、キュートでポップなアイシングクッキーです。「ハロウィンクッキー アップル」は、アールグレイを練り込んだ爽やかな風味が特徴。見た目はガイコツリンゴ型というユニークさと、ビターなココア味のクウモリクッキーの組み合わせで、ハロウィン気分を一層盛り上げます。「ハロウィンクッキー パンプキン」は、かぼちゃを練りこんだジャックオランタン型クッキーと、丁寧に蜘蛛の巣模様を描いたココアクッキーのペア。見た目の楽しさと素材の味わいを同時に堪能いただけます。

この秋、パストリーシェフが贈る新たな逸品は、スイス南東部エンガディン地方に伝わる伝統菓子「エンガディナー」。芳醇なバターをたっぷり練り込んだクッキー生地、キャラメルで丁寧に煮詰めたクルミのフィリングを包み込みました。さらに、渋皮煮、甘露煮、マロングラッセという三種の栗を忍ばせ、秋の趣をまとわせた特別なアレンジを施しています。濃厚で奥深い味わいと、ずっしりと詰まった贅沢なフィリングは、秋の夜長にゆったりと楽しむひとときに最適。配送にも対応しており、遠方に暮らす大切な方への上質な季節の贈り物としてもご利用いただけます。

#### ■秋のスイーツアイテム 概要

- ・「オータムチョコレートバー」

料金：箱入り 4,800円 / 箱なし 3,200円 (税込)

期間：2025年10月1日(水)～11月30日(日)



- ・「パンプキンポッド」

料金：5,600円 (税込)

期間：2025年10月1日(水)～11月30日(日)



- ・「ハロウィンクッキー アップル」

- ・「ハロウィンクッキー パンプキン」

料金：1,000円 (税込)

期間：2025年10月1日(水)～10月31日(金)



- ・「エンガディナー」

料金：5,900円 (税込)

期間：2025年10月1日(水)～11月30日(日)



時間：平日11:30～18:30 / 土日祝 10:30～18:30

場所：1階 ザ・ブティック by シャングリ・ラ

またはオンラインブティック <https://boutique.shangri-la.jp/>

ご予約・お問い合わせ：Tel 03-6739-7888 / Email: [tokyo@shangri-la.com](mailto:tokyo@shangri-la.com)

※10月1日から31日の間、「オータムチョコレートバー」と「パンプキンポッド」はハロウィン仕様の飾り付けに変更されます。

※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 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。

### 【報道関係者からのお問合せ先】

シャングリ・ラ 東京

コミュニケーションズ

大平美沙子 荒関なつみ

TEL: 03-6739-7253

Email: [communications.slty@shangri-la.com](mailto:communications.slty@shangri-la.com)