



2025年8月20日

シャングリ・ラ 東京、10月よりハロウィン、11月より秋のアフタヌーンティーが登場
～旬の秋食材をふんだんに使ったハロウィンと秋を堪能できる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、10月1日（水）より「ハロウィンアフタヌーンティー」を、11月1日（土）からは「オータムアフタヌーンティー」を開催いたします。栗、かぼちゃ、りんごやサンマなど旬の食材をふんだんに用いた、秋の味覚を思う存分お楽しみいただけるスイーツとセイボリーが並びます。

イチ押しスイーツは「モンブラン」。フランス産の栗をたっぷり使い、やさしく、ほどよい甘さに仕上げました。渋皮煮がモンブランの中とトッピングとしても使われており、贅沢に栗を味わえます。クロワッサン生地にクッキー生地を巻いた「パンプキンクイニーアマン」は外側がカリカリとした食感、中にはかぼちゃクリームとくるみのキャラメリゼをしのばせた、食べ応えのある一品です。飾りには、かぼちゃの甘露煮を使用しており、ハロウィンアフタヌーンティーの期間にはおばけの形をしたチョコレート、オータムアフタヌーンティーの期間にはかぼちゃの形のチョコレートを添えて、季節感を演出しています。コロんとしたフォルムがかわいらしい「メルベイユ」はフランスのお菓子で、チョコレートの奥深さを感じられるアイテムです。サクッとしたチョコレートメレンゲにブラウニーを詰め、チョコレートクリームで覆っています。こちらのアイテムも、ハロウィンの時期には猫耳を、オータムシーズンには色づいた葉っぱをあしらひ、季節ごとの違いをさりげなく表現しています。きのこの形をしているのは、「キャラメルカヌレとドライフルーツチーズケーキ」。キャラメル

ソース入りのカヌレと、セミドライのアプリコットといちじくを使ったマスカルポーネチーズケーキを組み合わせた、見た目もかわいらしいスイーツです。グラスの器には「りんごと紅茶のパフェ」。紅茶ゼリーの香りにシナモンの風味が重なり、りんごの甘酸っぱさとクリームのもろやかさが美しく重なり合います。トップには真っ赤なりんご型チョコレートとブラックココアシガールで作った葉をあしらいました。秋の趣を感じさせる、印象的な仕上がりです。

セイボリーにも秋を感じられるアイテムをラインアップ。さつまいもと紫芋のスープにシナモンを効かせた「紫芋とシナモンのポタージュ」は、最初一杯として個別にお出しいたします。肌寒い日には体を温めてくれるほか、シナモンの香りが食欲をそっと引き立てます。「スモークサーモンとクリームチーズのトーストサンドウィッチ」にはかぼちゃも使用されており、ピンクペッパーがアクセントになっています。ハロウィンの時期には、ピクルスで作ったおばけを添えて遊び心を演出し、オータムシーズンには、紅葉の葉をかたどったパンプキンブレッドをあしらひ、季節の彩りを添えています。「きのこパイとフレッシュトリュフ」は一口ほおばった瞬間、トリュフの芳醇な香りが口いっぱいに広がる贅沢なメニューです。中にはポテトも入っており、食感とともにきのこの旨みを引き立てます。色合いにこだわったのは「サンマとたまごのロール寿司」です。サンマ、海苔、大葉、浅漬けにしたきゅうりをごはんで巻き、仕上げに錦糸卵をあしらっています。「ズワイガニのマリネと秋茄子ピューレ」にも旬の食材がたくさん使われています。オーブンでローストした凝縮させた作った秋茄子のピューレにマリネしたズワイガニを乗せ、チキンコンソメのジュレで満たして、いくらを添えた一品です。

スコーンは、コウモリの形をした黒ごま、大芋、クラシックスタイルの 3 種をご用意しています。コンディメントには、クロテッドクリーム、いちじくジャム、紫芋カードを取り揃え、秋らしさを感じていただける内容です。

都心にありながらも喧騒とは一線を画す非日常の優雅な空間で、10 月は「ハロウィンアフタヌーンティー」、11 月は「オータムアフタヌーンティー」にて、深まる秋の美味を心ゆくまでご堪能ください。

■ 概要

「ハロウィンアフタヌーンティー」 / 「オータムアフタヌーンティー」

期間： 2025年10月1日（水）～10月31日（金）【ハロウィンアフタヌーンティー】

2025年11月1日（土）～11月30日（日）【オータムアフタヌーンティー】

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： 【ハロウィンアフタヌーンティー】 1名様 8,580円

【オータムアフタヌーンティー】 1名様 8,580円

内容：

○ スイーツ（全5種）

- ・モンブラン
- ・パンプキンクイニーアマン
- ・メルベユ
- ・キャラメルカヌレとドライフルーツチーズケーキ
- ・りんごと紅茶のパフェ

○ セイボリー（全5種）

- ・紫芋とシナモンのポタージュ
- ・きのこパイとフレッシュトリュフ
- ・スモークサーモンとクリームチーズのトーストサンドウィッチ
- ・サンマとたまごのロール寿司
- ・ズワイガニのマリネと秋茄子ピューレ

○ スコーン

- ・クラシック
 - ・黒ごま
 - ・大学芋
- クロテッドクリーム、いちじくジャム、紫芋カード

○ お飲み物

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

【報道関係者からのお問い合わせ先】

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