

SHANGRI-LA
TOKYO

2024年2月22日

シャングリ・ラ 東京、桜アフタヌーンティーが4月限定で開催
～うらかな春の訪れと桜を愛でるアフタヌーンティー～



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、4月1日（月）から30日（火）までの一か月間限定で「桜アフタヌーンティー」を開催いたします。

淡い桜色が目を惹くスイーツは、パストリーシェフのおすすめ、フランスの伝統菓子サントノーレをアレンジした「桜とラズベリーのサントノーレ」です。パイ生地の上に桜あんとなずベリー、桜色のシューの中にカスタード、ルバーブとなずベリーのコンフィチュールを詰め、フレッシュラズベリーが入った桜シャンティで、パイとシューを一つにし、桜の塩漬けボンバーを飾りました。パイとシューのサクサク感に加えて、見た目と味わいで桜を楽しめる一品です。桜の枝をイメージした「桜チュロス」は桜の花びらパウダーと砂糖がまぶしてあり、微かな塩味と桜の風味が口いっぱいに広がります。ブラックフォレストケーキから着想を得た「チェリームース」はブラウニーをベースに、チェリーのシロップ煮とチェリーコンフィチュールをチェリームースで包んで、コープチョコレートと合わせ、柄に見立てたピンクの枝チョコをつけて、さくらんぼを模した形に仕上げています。紅茶が香るふんわりしたシフォンケーキの中に、とろけるオレンジシャンティとフレッシュなデコポンを忍ば

せ、春の花をイメージした「デコポンの生シフォンケーキ」は、柑橘の爽やかさが印象的です。濃厚な味わいの「抹茶とほうじ茶のテリーヌ」は、ほうじ茶とダークチョコレートで作ったほうじ茶テリーヌにかのこ豆を乗せ、抹茶とホワイトチョコレートを合わせた抹茶テリーヌを層にして、桜の形のチョコレートと金箔をあしらっています。

セイボリーにも桜と春を感じられる旬のアイテムをご用意しました。桜えびのかき揚げととびっこが乗った「桜そばと海老天ぷらのロール仕立て」は天ぷらそばをイメージしています。「新玉ねぎムースとクレソンピューレ チーズチュイル」は玉ねぎの甘さが広がり、エディブルフラワーや空豆をトッピングし、見た目にも美しい一品です。「ローストビーフとリコッタチーズの赤ワインパンサンドウィッチ」はレフォール（西洋わさび）マヨネーズがアクセントになっています。「桜いなり寿司と彩り野菜」のいなり寿司は黒米を使い、桜でんぶをふんわり広げて、紅芯大根、黄にんじんで作った桜型にんじんとアスパラをトッピング。春らしさを演出しています。

花々が咲き始め、暖かい空気に包まれて、軽やかな気持ちになる春。優雅な雰囲気にも包まれた大人の空間で、大切な方やご友人と桜と春の訪れをご堪能ください。

■概要

「桜アフタヌーンティー」

期間：2024年4月1日（月）～2024年4月30日（火）

時間：平日 14:30～17:30

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 7,480円（税込・サービス料15%別）

内容：

○スイーツ（全5種）

- ・桜とラズベリーのサントノーレ
- ・桜チュロス
- ・チェリームース
- ・デコポンの生シフォンケーキ
- ・抹茶とほうじ茶のテリーヌ



○セイボリー（全4種）

- ・桜そばと海老天ぷらのロール仕立て
- ・新玉ねぎムースとクレソンピューレ チーズチュイル
- ・ローストビーフとリコッタチーズの赤ワインパンサンドウィッチ
- ・桜いなり寿司と彩り野菜



○スコーン

- ・クラシック
- ・きなことかのこ豆
- ・よもぎ
- 桜あん、いちごジャム、クロテッドクリーム



○お飲み物

※ご予約・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、今年で15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 ホテルズ&リゾートについて

シャングリ・ラ グループを象徴する主軸ブランドである「シャングリ・ラ ホテルズ&リゾート」は、同ブランド独自のアジアン ホスピタリティで心を込めてすべてのゲストをお迎えいたします。

自然からインスピレーションを得たデザイン、魅力的な料理や文化体験、本物かつ思いやりが感じられるサービスを通し、ゲストは自身の“シャングリ・ラ モーメント”を滞在中にみつけることができます。現在100軒以上のデラックスホテルとリゾートを、オーストラリア、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、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、およびイギリスなど世界中で運営しています。受賞歴のあるロイヤリティプログラム「ゴールデンサークル」は刷新され「シャングリ・ラ サークル」として2022年4月にスタートしました。すべてのシャングリ・ラ ブランド、ホテルおよびレストランを繋ぐ待望の旅とライフスタイル向けサービスです。豊かな暮らしのキュレーターとして、シャングリ・ラ サークルは選りすぐりの旅とライフスタイルオファーや魅力的なリワード、比類のないアジアンホスピタリティを通して、ゲスト自身のシャングリ・ラ体験をガイドいたします。登録または詳細については、<https://www.shangri-la.com/shangrilacircle/> をご覧ください。

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾートの詳細は <https://www.shangri-la.com/jp> 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