

SHANGRI-LA
TOKYO

2024年4月11日

シャングリ・ラ 東京、5月1日からボタニカルガーデンアフタヌーンティーを開催
～ 木漏れ日に照らされ、花々が咲き乱れる初夏のティータイム ～



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）ではラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」において、5月1日（水）から6月30日（日）まで「ボタニカルガーデンアフタヌーンティー」を開催いたします。初夏の爽やかな風を運んでくるようなカラフルお花やグリーンが散りばめられ、清涼感あふれるアフタヌーンティーを優雅な空間で味わっていただけます。

ブティック by シャングリ・ラで2024年、開業15周年記念として登場したシグネチャーケーキを初夏仕様にアレンジした「マンゴのパندانケーキ」。鮮やかな緑色がインパクト満載のスポンジ生地は、東洋のバニラとも呼ばれる独特な甘みが特徴のパندانリーフが出す天然由来の色です。マンゴの濃厚な味わいと相性がよい、アジアなシャングリ・ラならではの今季いちおしのスイーツ。「ラベンダーのマドレーヌ」は、ラベンダーシロップを入れて作ったブルーベリージャムをマドレーヌで包み、さらに薄紫色のチョコレートでコーティングしています。ほおばるとほんのり香るラベンダーで幸せな気持ちに。イギリス発祥の酸味が爽やかなデザート、レモンカードを可愛らしく丸めてビスケットに乗せ、焼きメレンゲのお花を飾り、さらにキュートに仕上げた「レモンタルト」。マスカルポーネクリームと薔薇の香りを加えたラズベリージャムをマカロンでサンドした「バラのラズベリーマカロン」や、旬のメロンを贅沢に使ったパンナコッタエルダーフラワー入りのゼリーが層になった、サッパリ食べられるグラス入りのスイーツ「メロンパンナコッタ」など、華やかなアイテムが並びます。

セイボリーのプレートも、植物が力強く土から息吹くイメージのハーブブーケをセンターに飾り、初夏を演出します。「新じゃがブルーテ アオリイカと甘夏 大葉ピューレ」は新じゃがのフレッシュな風味と旬のアオリイカの歯ごたえ、大葉の爽快さがバランスのよい逸品です。ひつまぶしを一口で楽しめる、ユニークな手毬寿司「うなぎのひつまぶし風手毬寿司」は、うなぎやきゅうりを和えたご飯にエディブルフラワーを飾り、出汁ジュレをコーティングしました。フカフカに蒸した中華バンズに豆苗を敷いて、広東チャーシューを挟み、甜麺醤とマヨネーズの甘じょっぱい味付けを花山椒がピリッと引き締める「中華バンズ 広東チャーシューと花山椒」。トップにあしらったミニミニ青梗菜が彩りを添えます。ボイルエッグにエビを合わせたカクテルソースをチーズの効いたベークルでサンドした「エビとボイルエッグのチーズベークル」は、噛むほど広がるチーズの香ばしさとエビの旨味に、レフォール（西洋わさび）がアクセントを加えます。

都会の喧騒とは一線を画した非日常の空間で、花や緑がいきいきと盛り立てるボタニカルガーデンアフタヌーンティーで旬の美味を、こころゆくまでお楽しみください。

■概要

「ボタニカルガーデンアフタヌーンティー」

期間：2024年5月1日（水）～2024年6月30日（日）

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）

- ・ バラのラズベリーマカロン
- ・ マンゴのパندانケーキ
- ・ レモンタルト
- ・ ラベンダーマドレーヌ
- ・ メロンエルダーフラワーゼリーとパンナコッタ



○セイボリー（全4種）

- ・ 新じゃがブルーテ アオリイカと甘夏 大葉ピューレ
- ・ エビとボイルエッグのチーズベークル
- ・ うなぎのひつまぶし風手毬寿司
- ・ 中華バンズ 広東チャーシューと花山椒



○スコーン

- ・ クラシック
 - ・ ジャスミンレモン
 - ・ クランベリージンジャー
- オレンジフラワーカード、クロテッドクリーム、いちごジャム



○お飲み物

※ご予約・お問い合わせ：Tel: 03-6739-7877 / Email: lobbyloungeslty@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 フロアを占める総客室数 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ー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&リゾーツについて

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&リゾーツ」は、同ブランド独自のアジアン ホスピタリティー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「ゴールドデンサークル」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ーを通して、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&リゾーツの詳細は <https://www.shangri-la.com/jp/> をご覧ください。