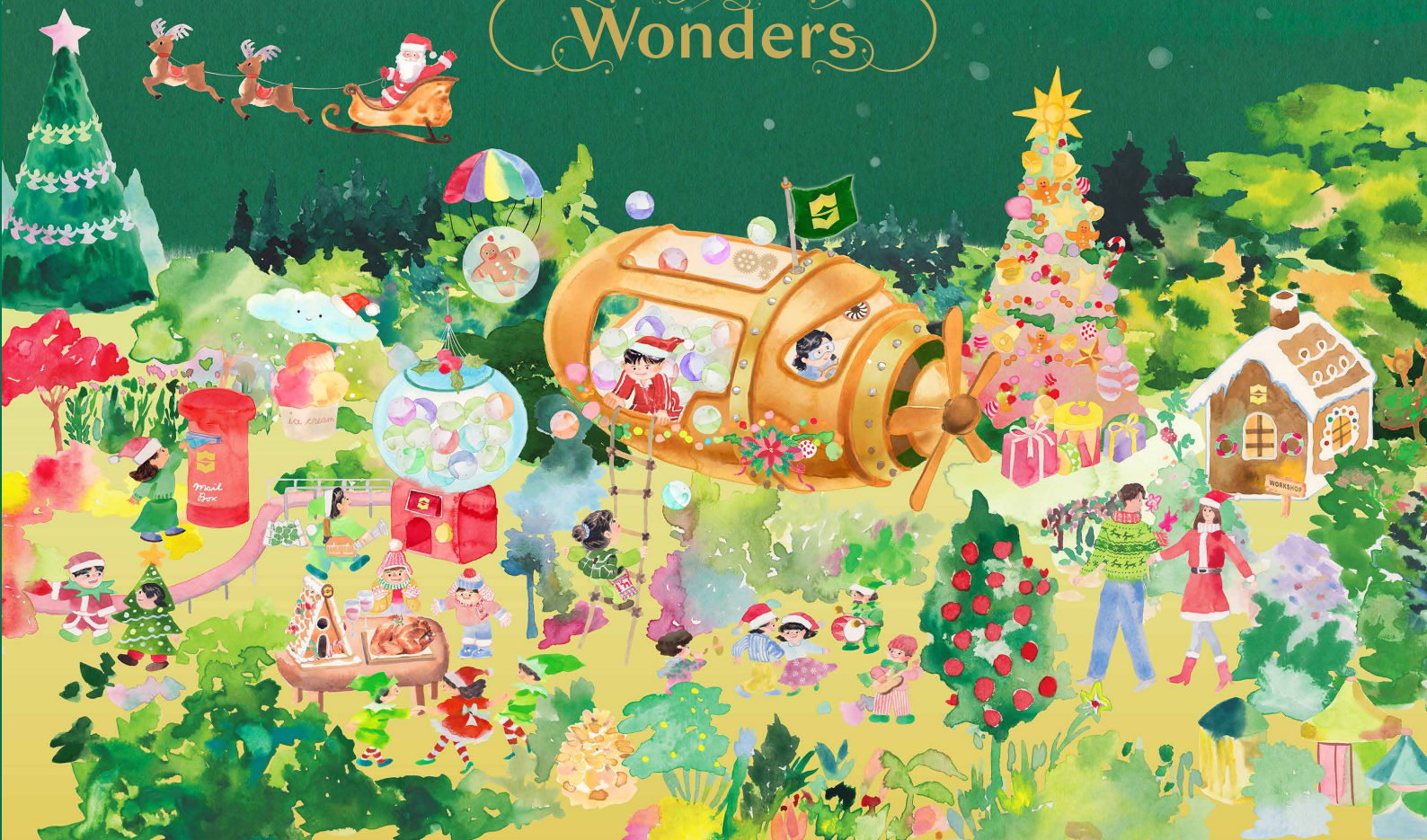


ENCHANTED
Wonders



今年のクリスマスは、シャングリ・ラの飛行船で魅惑の不思議の旅へ出かけませんか。

シャングリ・ラ 東京では、家族や大切な人と一緒にクリスマスのごちそうを囲み、心を込めて作られたクリスマススイーツを味わい、にぎやかに語らうことのできるホリデーシーズンならではの温かい時間と空間をご用意しています。

快適で優雅な客室でくつろぎながら、窓から見える澄んだ冬の空に瞬く星や街の煌めきをお楽しみください。

遊び心あふれるサプライズから心温まる伝統的な行事まで、シャングリ・ラはご家族や大切な人との笑顔と愛にあふれる思い出作りをお手伝いいたします。



This Christmas, embark on an extraordinary journey of Enchanted Wonders aboard the Shangri-La Airship, where every moment is a celebration of family, joy and togetherness.

Savour festive feasts designed to be shared, delight in handcrafted Christmas treats that bring smiles to all ages and immerse yourselves in the warm glow of holiday magic.

Relax in elegant rooms and suites, designed for comfort and indulgence, as you soar through starlit skies. From playful surprises to heartwarming traditions, Shangri-La invites you and your loved ones to create cherished memories in a whimsical world where laughter and love fill the air.



Table of Contents 目次

クリスマスケーキ Christmas Cakes	p.4-7	カウントダウンパーティー Countdown Party	p.25
クリスマススイーツ Christmas Sweets	p.8-11	新年メニュー New Year Menu	p.26-27
アフタヌーンティー Afternoon Tea	p.12-13	スパ Spa	p.28-29
宿泊プラン Stay Offers	p.14-15	オペレーションカレンダー Operation Calendar	p.30-31
フェスティブカクテル Festive Cocktails	p.16-17	ホテルディレクトリー Hotel Directory	p.32
お食事 Dinner	p.18-24		





Large size



Small size



Christmas Cakes

クリスマスケーキ

ご予約開始： 10/10-売り切れ次第終了

Reservation starts: 10/10 - Until sold out

お受け取り期間： 12/15-12/25

Pick up available: 12/15-12/25

※メープルシュトーレン&ベラベッカは12/1から

※Maple Stollen and Berawecka pick-ups available from 12/1

お受け取りの3日前までに要予約

3 days advance reservations required on all orders

Strawberry Shortcake

ストロベリーショートケーキ (S・L)

赤と金色のクリスマスカラーが映える華やかな飾りつけで毎年大人気のストロベリーショートケーキ。アーモンドシロップを含ませたしっとりとしたスポンジ、風味豊かな生クリームといちごの酸味を絶妙なバランスで奥深い味わいに仕上げました。人数に合わせて、SサイズかLサイズをお選びいただけます。今年もクリスマスにゆかりのあるモチーフがケーキを彩ります。

With its gorgeous decorations in red and gold Christmas colours, this strawberry shortcake is very popular every year. The moist sponge with almond syrup, flavourful whipped cream and strawberry acidity are perfectly balanced to create a deep taste. Choose between S and L size depending on the number of people in your party. This year the cake is decorated with motifs associated with Christmas.

Small size (15cm x 7.5cm): JPY 8,500 Large size (Φ19cm): JPY 12,500

Christmas Merry-Go-Round Cake

クリスマスメリーゴーランドケーキ

ストロベリーショートケーキをベースに、ケーキの中心にはシュトーレン、煌びやかなメリーゴーランドはチョコレートで丁寧に作りました。メリーゴーランドをトナカイ、飛行船、クリスマスツリーやサンタのブーツで飾り、ドームの中にはアーモンドショコラが隠れています。高揚したホリデーシーズンの雰囲気盛り上げる、いちごをざっしりと敷き詰めた、華やかで豪華なクリスマスケーキです。

Strawberry shortcake as the base, stollen in the centre of the cake and a glittering merry-go-round carefully made in chocolate. The merry-go-round is decorated with reindeer, airships, Christmas trees and santa boots, with almond chocolate hidden inside the dome. This gorgeous Christmas merry-go-round cake is filled with strawberries to set the mood for the exuberant holiday season.

30cm x 30cm JPY 80,000 [限定5台: Limited to 5 cakes]

Signature Cake

シグネチャーケーキ

今年の開業15周年を記念し誕生したシグネチャーケーキをクリスマス仕様にアレンジ。パンダンリーフによる天然由来のビビッドな緑色のスポンジと、ストロベリーやラズベリーのクリスマスカラーがフェスティブムードをあざやかに彩ります。

The signature cake, created to celebrate the hotel's 15th anniversary this year, has been given a festive twist. The natural, vibrant green of the pandan leaf sponge and the red of the strawberries and raspberries add a festive touch.

15cm x 7.5cm JPY 8,500





Premier Strawberry Shortcake

プレミアストロベリーショートケーキ

旬のいちごをたっぷり飾った毎年人気のストロベリーショートケーキを贅沢に二段に。いちごの酸味、風味豊かな生クリーム、ラズベリーを練りこみ、華やかなピンク色のスポンジ生地はしっとりとした口当たり。すべてがパランスよく組み合わせあった、食べ飽きない爽やかなショートケーキです。

A luxurious two-tiered version of the popular strawberry shortcake with a generous helping of seasonal strawberries. The tartness of the strawberries, the savoury whipped cream and the elegant pink sponge with raspberries are pleasing to the palate. Everything is well balanced and combined to create a refreshing treat.

Φ18cm JPY 22,000

Premier Melon Shortcake

プレミアメロンショートケーキ

シャングリ・ラ 東京でファンが多い、フレッシュメロンを使ったメニューが今年のクリスマスケーキにもお目見え。スポンジ生地と軽やかな生クリームの層にもふんだんにメロンを挟み、どこを食べてもメロンを味わえる至福のケーキです。メロンの果肉やレモンハニーゼリー、白スグリのトッピングが、ジュシーで甘酸っぱいコンビネーションを作り出します。

Fresh melon, a Shangri-La Tokyo's favourite, joins on the menu for this year's Christmas Cake. The layers of sponge and light whipped cream are generously filled with melon, making every bite a blissful experience with melon. The topping is a juicy, sweet and pleasant combination of fresh melon, lemon honey jelly and white currants.

Φ18cm JPY 26,000

Bûche de Noël

ブッシュ・ド・ノエル

チョコレートをたっぷり使用し、軽い口当たりのチョコレートムースとラム酒の効いた大人なレーズンバターサンドを組み合わせたケーキは、とても複雑で奥深い味わい。お酒にもよく合います。ケーキの両サイドにはクリスマスツリーと森をイメージしたミルクとビターの板チョコをあしらって仕上げました。

The cake is rich in chocolate and cake combines a light chocolate mousse with a rum-infused raisin butter sandwich, giving it a very complex and deep flavour which goes well with alcohol. Both sides of the cake are finished with milk and bitter chocolate boards, inspired by Christmas trees and forests.

16cm x 8cm JPY 8,000

Christmas Train Cake

クリスマストレインケーキ

シャングリ・ラのブランドキャンペーンに登場する汽車のキャラクターから着想を得た、栗をふんだんに使用したトレイン型のクリスマスケーキ。栗のショートケーキ、パウンドケーキ、栗のムースの3種類のケーキを一度に味わうことができ、見た目も楽しめるクリスマスにふさわしいケーキです。

Inspired by the train character in our global brand campaign, this train-shaped Christmas cake is loaded with chestnuts. Three types of cake can be tasted - chestnut shortcake, pound cake and chestnut mousse - in a visually pleasing Christmas cake.

20cm x 7cm JPY 25,000





Christmas Airship Chocolate

クリスマス飛行船チョコレート

シャングリ・ラのフェスティブシーズンに幸せを運んでくる飛行船モチーフをミルクチョコレートで再現。中には、クリスマスらしいジンジャークッキー、バラのシロップでコーティングしたマドレーヌ、ほっくりとした味わいの栗のフィナンシェ、ナッツたっぷりのブラウニー、アーモンドショコラ、ザクザク食感のホワイトチョコレート&グラノーラクッキー、ビターチョコレート&オレンジクッキーが詰まっています。パーティーにもぴったりです。

Shangri-La airship is transformed into milk chocolate and delivers happiness during the festive season. Inside you can find Christmas gingerbread, madeleines with rose syrup, chestnut financier, nutty brownies, almond chocolate, crunchy white chocolate cookies, dark chocolate and orange cookies. Perfect for parties and gatherings.

23cm x 15cm x 15cm JPY 35,000 【限定5台: Limited to 5】



表示料金はすべて日本円で消費税を含みます。
All prices are inclusive of prevailing tax.

Maple Stollen

メープル シュトールン



ラム酒に漬け込んだドライいちじく、レーズン、マンゴー、パパイヤ、メロン、キウイ、ストロベリーなどのミックスドライフルーツのほか、アーモンドやくるみをメープル味の生地に混ぜ合わせて焼き上げたメープル シュトールン。ご家族や大切な方とクリスマスの伝統をお楽しみください。

Maple Stollen is baked with mixed dried fruits including figs, raisins, mango, papaya, melon, kiwi and strawberries soaked in rum, as well as almonds and walnuts mixed into a maple-flavoured butter. Enjoy this Christmas tradition with your family and loved ones.

Φ18cm JPY 8,000



Berawecka

ベラベッカ

フランス・アルザス地方の言葉で「洋梨のパン」を意味し、ホリデーシーズンに食べられる伝統的なお菓子。ドライフルーツやナッツをたっぷり入れ、芳醇な生地をつなぎにして焼き上げた、一切れで食べ応えのある逸品です。

A traditional pastry from Alsace, France meaning 'pear bread' is filled with dried fruits and nuts and baked with a mellow dough as a binding agent. Indulge in the flavour of the kirsch-soaked fruits and the texture of the nuts for the perfect holiday treat.

16cm x 7cm JPY 7,000

表示料金はすべて日本円で消費税を含みます。
All prices are inclusive of prevailing tax.

Takeaway Traditional Christmas Sweets

クリスマス限定 伝統菓子

クリスマスシーズンにゆかりのある伝統的なお菓子を、お持ち帰りに便利な箱や缶入りで販売いたします。この時期ならではのギフトとしてもどうぞ。

Traditional Christmas bonbons in colourful collectible tin and boxes that make wonderful festive gifts for everyone. A sweet surprise to gift to that special someone!

From 11/15



Dominosteine

ドミノシュタイン

ドイツのクリスマス伝統菓子、レープクーヘンをアレンジしたドミノシュタイン。茶色のレープクーヘン生地でフルーツゼリーを挟み、表面はチョコレートでコーティング。素朴な甘さに伝統を感じながら、ホットドリンクと共に楽しめください。

Dominosteine is an adaptation of the traditional German Christmas pastry Lepkuchen. Fruit jelly is sandwiched with brown lepkuchen and the surface is covered with chocolate. Warm up with a hot drink and savour the tradition of its rustic sweetness.

JPY 3,200

Cinnamon Star Cookies

シナモンスタークッキー

ドイツではクリスマス時期に食べられる伝統的なクッキー。小麦粉を使用せず、ナッツとシナモンで香ばしく焼き上げ、かわいらしい星型なので、クリスマスツリーのオーナメントとしても活躍します。

The most important biscuits eaten at Christmas in Germany. Savoury with nuts and cinnamon, they are baked without flour and are sometimes used as decorations for the Christmas tree.

JPY 3,000

Merry-Go-Round Lebkuchen

メリーゴーランドレープクーヘン

クリスマスの情景の絵柄が描かれた二重の缶が回転しながら、心地良いオルゴールの音色でクリスマスの音楽を奏でます。赤白の缶の中にはチョコレートコーティングとシュガーアイシングの2種類のレープクーヘンが入っています。

A double tin with a picture of a Christmas scene rotates and plays Christmas music to the tune of a soothing music box. Inside are two types of Lebkuchen, one with chocolate coating and another with sugar icing.

JPY 8,000





Christmas Afternoon Tea

クリスマスアフタヌーンティー

ホリデーシーズンの街の煌めき、高揚感や華やかさを表現したクリスマスアフタヌーンティー。冬の凛とした空気の中、ホリデーシーズンならではの食材やクリスマスにインスパイアされた贅沢がギュッとつまった、かわいらしいスイーツ&セイボリーを優雅な空間でお楽しみいただけます。

Our Christmas Afternoon Tea showcases the glitter, exuberance and glamour of Tokyo during the holiday season. Enjoy a selection of sumptuous and beautifully crafted sweets and savouries inspired by the holiday season with unique ingredients in the elegant setting of The Lobby Lounge.

12/1-12/25 JPY 8,580 (1名様 / per person)



Strawberry Afternoon Tea

ストロベリーアフタヌーンティー

クリスマスの翌日からスタートする旬のいちごをふんだんに使ったストロベリーアフタヌーンティー。スイーツにはもちろん、セイボリーにもいちごを使ったアイテムがラインナップ。あざやかな彩りと、厳選した食材を使って丁寧に作られた品々の味わいをじっくりご堪能ください。

Starting on the day after Christmas, our Strawberry Afternoon Tea features Japan's famous seasonal strawberries. The line-up includes not only sweets, but also savoury items made from strawberries. Enjoy the vibrant colours and flavours of each of the carefully selected ingredients.

12/26-1/5: JPY 8,580 1/6-1/31: JPY 7,480 (1名様 / per person)

Festive Stay Offers

宿泊プラン



宿泊プランの詳細はこちら
Scan the code to find out more.



Christmas Wonderland

クリスマスワンダーランド

都会の喧騒から離れた客室で、街に満ち溢れるホリデーシーズンの高揚感や煌めきを体感できる宿泊プラン。クリスマス当日に限らずその前後でも、シャングリ・ラ 東京で、ご家族や大切な方とフェスティブシーズンならではの特別な時間をお過ごしいただけます。

Stay in a room away from the hustle and bustle of the city and experience the exuberance and sparkle of the holiday season.

Whether before, on or after Christmas Day, Shangri-La Tokyo offers special Christmas moment for your family and loved ones.

12/15-12/27 From JPY 127,380-

Stay Offers with Meals

お食事付き宿泊プラン

一年の中でロマンティックで心温まり盛り上がるクリスマス、新しい年の幕開けを盛大にお祝いするカウントダウンパーティー、凛とした空気に包まれて厳かな気持ちになる年始に、ご家族や大切な方と一緒にシャングリ・ラ 東京のレストランでお祝いいただける、期間限定のお食事付きの宿泊プランをご用意しました。

Enjoy the romantic, heart-warming excitement of Christmas or celebrate the start of the new year of 2025 with special stay offers including meals at Shangri-La Tokyo's dining with your family and loved ones.

【ピャチェーレ ディナー付き】
ロマンティック クリスマス ステイケーション
Romantic Christmas Getaway
【Piacere Dinner】
12/23-12/25 From JPY 259,600- (1室/ per room)

【なだ万 おせち朝食付き】
新年のお祝い宿泊プラン
New Year's Stay Offer
【Nadaman Osechi Breakfast】
12/31-1/1 From JPY 197,560- (1室/ per room)

カウントダウンセレブレーションプラン
Exclusive experience to kick off
the New Year
12/31 From JPY 409,200- (1室/ per room)

Festive Cocktails

フェスティブカクテル

12/1-1/31



Ginger Spark

ジンジャー・スパーク

欧米のクリスマスでは定番のジンジャーケーキから着想を得た、フレッシュなしょうがを使ったカクテル。フレッシュジンジャー、テキーラ、ライム、はちみつを使ったスパイシーなジンジャー・マルガリータに、クリスマスシーズンをイメージした煌めきをあしらって。

Inspired by gingerbread cookies that are classic at Christmas time, this spicy cocktail is infused with fresh ginger, and also incorporates tequila, lime and honey.

JPY 2,420



Fluffy Spice

フラッフィー・スパイス

クリスマスの定番ケーキ、ブッシュ・ド・ノエルをイメージしたスパイスの効いたホットデザートカクテル。チョコレートリキュールやアマレットリキュール、エスプレッソの力強い味わいを生クリームとミルクがまろやかに中和し、極上の口当たりに。香ばしさを添える炙ったマシュマロのトッピングもアクセントに。

A spicy hot dessert cocktail inspired by the classic Christmas cake, the Bûche de Noël. The strong flavours of chocolate liqueur, amaretto liqueur and espresso are softened by cream and milk. Toasted marshmallows adding a savoury accent.

JPY 3,960



Dancing Tree

ダンシング・ツリー

旬のフレッシュアップルを使い、クリスマスツリーを模したローズマリーがグラスに立つ姿が印象的なカクテル。ポワレウォッカ、リンゴジュース、フレッシュ&ドライアップル、シナモン、バニラシロップなど、甘酸っぱいニュアンスをブラックペッパーがピリリと引き締め、一気に大人の雰囲気。

This cocktail is made with fresh seasonal apples, and garnished with rosemary standing in the glass like a Christmas tree. Poire vodka, apple juice, fresh and dried apples, cinnamon, vanilla syrup, other sweet and tart nuances are spiced with black pepper to add a festive atmosphere to your adult beverage.

JPY 3,080



Garnet Berry

ガーネット・ベリー

1月の誕生石ガーネットにインスパイアされたベリーを使ったカクテル。ブランデー、カシス、酸味のあるクランベリーをブレンドし、苦味もアクセントとなっているパリスタイルの一杯。

This red Parisian-style cocktail features the January birthstone garnet. Berries are blended with brandy, black currant and sour cranberries and accented with bitters.

JPY 2,420



The Lobby Lounge Christmas Dinner

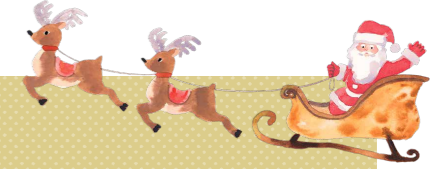
ザ・ロビーラウンジ クリスマスディナー

ビーフのパイ包み焼き'ウェリントン'や11種類のアペタイザーがスタンドに盛り付けられ、デザートにはブッシュ・ド・ノエルと、クラシックなラインナップでお祝い。
グラスシャンパン+赤/白ワインフリーフロー付き

Celebrate with a classic line-up of Beef Wellington, eleven appetisers and Bûche de Noël for dessert. Drinks include a glass of champagne and free-flow red/white wine.

12/24-25 JPY 19,800 (1名様 / per person)





Piacere Christmas Dinner

ピャチェーレ クリスマスディナー

クリスマスの夜の森をイメージして作られたクリスマスディナー。

シェフが厳選した日本全国の食材を使い、素材を最大限に活かす調理法で丁寧に作り上げました。3日間しか味わえない、想いが込められた、思い出に残る逸品を特別な夜にお届けします。

Piacere's Christmas dinner was created with the image of a forest on Christmas night in mind. Our chef has carefully prepared the dish using ingredients specially selected from all over Japan and employing cooking methods that bring out the best of the ingredients. For a limited three-day period only, join us for an unforgettable evening.

12/23-25 Mezzo: JPY 30,800 Natale: JPY 41,800
(1名様 / per person)





Christmas Teppanyaki Dinner

クリスマス鉄板焼きディナー

A5ランクの神戸ビーフサーロイン、フォアグラ、キャビア、アワビまたは伊勢海老など厳選した高級食材を使用した、クリスマスにふさわしい豪華さと繊細さを兼ね備えた「なだ万」の鉄板焼き。見た目も美しい素材の旨みを最大限に引き出したクリスマス限定のコースを思う存分お楽しみください。

Nadaman's Christmas teppanyaki menu features a line-up of luxurious and delicate dishes using carefully selected premium ingredients such as A5-rank Kobe beef sirloin, foie gras, caviar, abalone or lobster. Celebrate Christmas to the fullest with these beautifully presented ingredients.

12/23-25 From JPY 38,500- (1名様 / per person)

表示料金はすべて日本円で消費税を含みます。別途サービス料15%を申し受けます。
All prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.

9席限定の年越し寿司コース。12月31日にご家族や大切な人と集まり、豪華なお料理を食べながら一年の感謝を伝え、新しい年をお迎えする風習「年取り膳」。今年は選び抜かれた特選食材と、寿司職人の確かな技術が融合した寿司コースで、盛大に祝う大みそかをお過ごしください。

New Year's Eve Sushi, limited to nine seats.

In Japan, family traditionally gather on the 31st of December for a feast to express appreciation for the past year and welcome in the New Year. This year, you can get your New Year's Eve celebration started with a sushi course that combines seasonal local ingredients with the unrivalled skills of our sushi chefs.

12/31 JPY 38,500 (1名様 / per person)

New Year's Eve Sushi Dinner

年越し寿司ディナー

表示料金はすべて日本円で消費税を含みます。別途サービス料15%を申し受けます。
All prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.





シェフの山下昌孝氏は、お客様がワクワクする料理を作るため、素材の香りや風味を最大限生かそうと、気になったことをすべて試し、その先においしさがあると信じて、独自の中華を追求しています。今回、シャングリ・ラ 東京のなだ万 鉄板焼きカウンターにおいて、惜しめない手間と時間をかけ季節の厳選食材を使って作られた、WASAを代表する品々を期間限定でご堪能いただけます。

For a limited time, enjoy a carefully curated menu of signature dishes by renowned Chef Masataka Yamashita of Michelin-Starred Chinese restaurant WASA, only at Nadaman Teppanyaki counter at Shangri-La Tokyo.

Chef Yamashita is a true master of his craft, refining his unique modern Chinese dishes that excite and delight by incorporating the freshest seasonal ingredients.

10/1-12/31 (隔週 / Every other week) JPY 38,500 (1名様 / per person)

WASA Pop-Up

WASA ポップアップ

10 October

S	M	T	W	T	F	S
			1	2	3	4 5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

11 November

S	M	T	W	T	F	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

12 December

S	M	T	W	T	F	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

表示料金はすべて日本円で消費税を含みます。

別途サービス料15%を申し受けます。

All prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.

New Year Countdown Party

カウントダウンパーティー

ブラック&ゴールドの衣装を身にまとい、DJパフォーマンスなどで盛り上がるカウントダウンパーティー。ラグジュアリーなフィンガーフードやデザートビュッフェのほか、ライブステーションではシェフがビーフのパイ包み焼きをふるまいます。

Luxurious finger food, dessert buffet and live stations featuring chefs serving up Beef Wellington pie crusts! DJ performance and 'Black and Gold' costume set the mood to close out 2024 in style.

12/31 From JPY 60,500- (1名様 / per person)



表示料金はすべて日本円で消費税を含みます。別途サービス料15%を申し受けます。 All prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.

New Year "Osechi" Breakfast

おせち朝食



新年に家族の安全と繁栄を願う伝統的な日本の祝い膳をなだ万で。一年の始まりをホテルでゆっくりと寛ぎながら、縁起酒とともにお迎えください。

Embark on New Year with our Japanese festive breakfast at Nadaman. Here you can enjoy Japan's traditional New Year's "Osechi" cuisine to bring your family safety and prosperity in the New Year.

1/1-1/2
JPY 10,780 (1名様 / per person)



Galette de Rois ガレット・デ・ロワ

バター風味のアーモンドクリームを入れて焼き上げた、フランスで新年に食べられる伝統菓子。一つだけ忍ばせたアーモンドのフェーブ入りのピースに当たれば、良い一年が待ってるかも。ご家族やご友人たちと一年の運勢をおいしく占ってみるのはいかがでしょうか。

Traditional pastry eaten in France after New Year's. A classic baked with buttery almond cream filling. If you are lucky to get a slice with an almond inside, you may have a wonderful year ahead of you. How about a tasty fortune telling draw with family and friends for the coming year?

1/1-1/15 JPY 6,500



Yee Sang イーサン

イーサンはシンガポールやマレーシアで旧正月に食べられている縁起の良い料理。家族や友人と一緒に願い事をしながら食材を高く持ち上げ、ソースや薬味と混ぜ合わせて食べるのが習わしです。サーモンや鯛の他に、コリアンダー、エシャロット、カブなど、色とりどりの食材が入った東南アジアのエキゾチックな味をお楽しみください。

"Yee Sang" is a popular New Year dish, especially in Malaysia and Singapore. Diners make auspicious wishes as they join in the fun tossing of the ingredients with their sauces and condiments as high as possible, to symbolise good wishes and luck for the New Year. Salmon and red sea bream are the centrepiece, along with ingredients such as coriander, shallots and turnips capturing the exotic flavours of Southeast Asia.

1/15-2/15 JPY 3,960



表示料金はすべて日本円で消費税を含みます。別途サービス料15%を申し受けます。
All prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.

Authentic Tokyo Experience Winter

オーセンティック東京エクスペリエンス 冬

晩秋から冬にかけて出回る、あざやかな黄色で香り高いゆず。旬のゆずをふんだんに使ったトリートメントが冬に登場します。

フレッシュで清々しいゆずの香りがする乳白色なお風呂で温まり、温泉成分が含まれたスクラブでラップ。ゆずをベースにした数種類の柑橘のアロマを使ったオイルで全身を丁寧にマッサージすることで、深いリラクゼーションを体感いただけます。トリートメントのあとは身体が芯まで温まり、心身をリフレッシュした状態へ導きます。

Yuzu is a bright yellow, fragrant citrus fruit that is available from late autumn to winter.

Unwind in a milky white bath with a fresh, bracing Yuzu fragrance and a scrub wrap containing hot spring ingredients. The whole body is carefully massaged with oils made from various aromas with Yuzu as a base, allowing guests to experience a deep sense of relaxation. After the treatment, the body is warmed from the core, leading to a refreshed state of mind and body.

12/1-2/28 JPY 55,000



	The Lobby Lounge ザ・ロビーラウンジ		Piacere ピャチュエレ		Nadaman なた万			
	アフタヌーンティー Afternoon Tea	ディナー Dinner	ディナー Dinner		朝食 Breakfast	メインダイニング Main Dining	鉄板焼き Teppanyaki	寿司 Sushi
Christmas	12/1 - 25 クリスマスアフタヌーンティー Christmas Afternoon Tea JPY 8,580	12/24 - 25 クリスマスディナー Christmas Dinner JPY 19,800	12/23 - 25 クリスマスディナー Christmas Dinner メッツォ Mezzo JPY 30,800 ナターレ Natale JPY 41,800			12/23 - 25 ランチ Lunch JPY 16,500 おまかせ Omakase JPY 38,500 ディナー Dinner JPY 30,800 おまかせ Omakase JPY 38,500	12/23 - 25 ランチ Lunch JPY 16,500 ディナー Dinner JPY 38,500	12/23 - 25 ランチ Lunch JPY 16,500 おまかせ Omakase JPY 38,500 ディナー Dinner おまかせ Omakase JPY 38,500
New Year's Eve	12/26 - 2025/1/5 ストロベリーアフタヌーンティー Strawberry Afternoon Tea JPY 8,580		12/31 ニューイヤーカウントダウンパーティー New Year Countdown Party ルイナールフリーフロー Ruinart Free-flow JPY 60,500 ドン・ペリニヨン フリーフロー Dom Perignon Free-flow JPY 99,000			12/31 ランチ Lunch JPY 16,500 ディナー Dinner JPY 30,800	12/31 ランチ Lunch JPY 16,500 ディナー Dinner JPY 38,500	12/31 ランチ Lunch JPY 16,500 ディナー Dinner JPY 38,500 
New Year	2025/1/6 - 2025/1/31 ストロベリーアフタヌーンティー Strawberry Afternoon Tea JPY 7,480				2025/1/1 - 2 おせち朝食 振る舞い酒と共に New Year Osechi Breakfast with Japanese Sake JPY 10,780	2025/1/1 - 5 ランチ Lunch JPY 16,500 おまかせ Omakase JPY 38,500 ディナー Dinner JPY 30,800 おまかせ Omakase JPY 38,500	2025/1/1 - 5 ランチ Lunch JPY 16,500 おまかせ Omakase JPY 38,500 ディナー Dinner JPY 38,500 	2025/1/1 - 5 ランチ Lunch JPY 16,500 おまかせ Omakase JPY 38,500 ディナー Dinner JPY 38,500



ザ・ロビーラウンジ
The Lobby Lounge
Level 28
T 03 6739 7877
E lobbylounge.slyt@shangri-la.com

Piacere

イタリアンレストラン ピアチェーレ
Italian Restaurant Piacere
Level 28
T 03 6739 7898
E piacere.slyt@shangri-la.com

Chi

THE SPA AT SHANGRI-LA

Chi スパ
Chi, The Spa at Shangri-La
Level 29
T 03 6739 7880
E chi.slyt@shangri-la.com

THE BOUTIQUE BY SHANGRI-LA

ザ・ブティック by シャングリ・ラ
The Boutique by Shangri-La
Level 1
T 03 6739 7888
E boutique.slyt@shangri-la.com

なだ万

なだ万
Japanese Restaurant Nadaman
Level 29
T 03 6739 7899
E nadaman.slyt@shangri-la.com



SHANGRI-LA CIRCLE

シャングリ・ラ サークル
Shangri-La Circle

新しく生まれ変わったロイヤルティプログラム、シャングリ・ラ サークルで、可能性に満ちた毎日をあなたの思い描く最高の人生へと導いて。よりフレキシブルでシンプルに、利便性を追求してデザインされたシャングリ・ラ サークルは、これまでよりもさらにお客様一人ひとりのニーズにこたえる、充実した特典や体験の数々をご用意しております。

Life is full of possibilities. Live out your vision of the Good Life with Shangri-La Circle and be rewarded for doing what you love. Explore a host of elevated experiences with our new loyalty programme – curated by us completed by you, with more flexibility, simplicity, recognition, convenience, and most importantly, more privileges designed to suit your needs. For more information, please visit our website.



JOIN NOW!
詳しくはこちら



シャングリ・ラ 東京

〒100-8283 東京都千代田区丸の内1-8-3 丸の内トラストタワー本館

Shangri-La Tokyo

Marunouchi Trust Tower Main, 1-8-3 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8283 Japan

T 03 6739 7888 E tokyo@shangri-la.com W www.shangri-la.com/tokyo/

本書のコピー、スキャン、デジタル化などの無断複製は著作権法上での例外を除き、禁じられています。
Unauthorized copying, scanning, or digitization of this book is prohibited, except in cases approved by the Copyright Act.

