
Enchanted Adventure
SHANGRI-LA

Enchanted Adventure

シャングリ・ラで始まる、心躍るクリスマスの冒険へ。

館内の至るところに散りばめられた心尽くしの演出や思いがけない発見が、胸躍るときめきと豊かな想像力へと誘います。

このホリデーシーズン、シャングリ・ラがお届けする「Enchanted Adventure」で、
温もりや笑顔、そして心弾むサプライズに満ちたひとときを。
大切な方々とともに、クリスマスの後にも長く心に残る、かけがえのない時間をお楽しみください。

Step into Shangri-La, where an enchanting Christmas adventure awaits.

Around every corner, every thoughtful detail and every unexpected discovery sparks a sense of wonder, rekindling the joy and imagination within us all.

This festive season, let Shangri-La take you on an Enchanted Adventure filled with warmth, laughter, and delightful surprises - creating cherished memories with loved ones that last long beyond Christmas.



Christmas Cakes

クリスマスケーキ



Strawberry Shortcake
ストロベリーショートケーキ（S・L）

あざやかないちごの赤とチョコレートの緑が美しく映える、毎年ご好評をいただいているクリスマスショートケーキ。アーモンドシロップをたっぷりと染み込ませたしっとりとしたスポンジに、風味豊かな生クリームと甘酸っぱい旬のいちごを重ねました。素材が織りなす絶妙なハーモニーが、奥行きのある上品な味わいを生み出します。Sサイズには赤いクリスマスツリーを、Lサイズには雪の結晶や柊をあしらい、華やかなクリスマスの情景を表現しました。

A cherished festive favourite, our Christmas Shortcake showcases the vibrant red of fresh strawberries and elegant green chocolate accents. Delicately moist sponge cake infused with almond syrup is layered with rich fresh cream and seasonal strawberries, creating a harmonious balance of flavours with refined depth and sophistication. The Small size is adorned with a red Christmas tree, while the Large size features delicate snowflakes and holly. Beautifully crafted to capture the magic of the festive season, it serves as an elegant centrepiece for any Christmas celebration.

Small Size（15cm × 7.5cm）JPY 9,000
Large Size（Φ 19cm） JPY 15,000



Premier Kotoka Shortcake
プレミア古都華ショートケーキ

奈良県が誇るブランドいちご「古都華」のみを使用した、贅沢なショートケーキ。和三盆の上品な甘みをまとったスポンジに、みずみずしい古都華と軽やかなクリームを重ねました。いちごをかたどったストロベリームース、ラズベリー、赤すぐり、雪の結晶をあしらったデコレーションが、王道の美しさを引き立てます。

Crafted exclusively with Nara's premium "Kotoka" strawberries, this elegant shortcake pairs delicate wasanbon sugar sponge with fresh strawberries and light cream. Finished with jewel-like berries and snowflake motifs, it embodies the timeless beauty of Christmas.

JPY 35,000
Φ 21cm

ご予約期間：10/10-12/22　Reservation period：10/10-12/22
お受取期間：12/15-12/25　Pick up available：12/15-12/25

お受け取りの3日前までに要予約　Reservations required 3 days in advance.
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.



Christmas Train Cake
クリスマストレインケーキ

あざやかないちごムースの車体に、クランチ入りティラミスの荷台、そしてガトーショコラの土台を重ねたクリスマストレインケーキ。味わいの異なる三層が織りなす奥深い味わいと、ショコラやスパイスの芳醇な香りが広がります。見た目にも華やかな一品が、子どもから大人まで心躍るクリスマスの世界へと誘います。

A whimsical centrepiece for the festive season, our Christmas Train Cake features a vibrant strawberry mousse locomotive, a crunchy tiramisu carriage, and a rich gâteau au chocolat base. Distinct layers of flavour come together in perfect harmony, complemented by the indulgent aromas of chocolate and festive spices. Beautifully crafted and visually enchanting, this delightful creation invites both children and adults into the magic of Christmas.

JPY 30,000
20cm × 7cm
〈限定20台 / Limited to 20 Cakes〉



Orange Chocolate Mousse
オレンジチョコレートムース

ビターなチョコレートムースに、キリッとした酸味のカシスガナッシュ、果実味豊かなオレンジコンフィ、オレンジカードやオレンジのシロップ煮を重ねました。スパイスが香るパンデピス生地やプラリネ、チョコレートクランブルが織りなす奥深い味わいが魅力です。柊やツリーをかたどったチョコレート、白すぐりをあしらい、クリスマスの華やかな世界観を表現。甘さと酸味が美しく調和する、大人のためのエレガントなオレンジチョコレートムースに仕上げています。

A sophisticated composition of bittersweet chocolate mousse layered with tangy cassis ganache, vibrant orange confit, orange curd, and slow-cooked oranges. Pain d'épices scented with aromatic spices, praline, and chocolate crumble add complexity and texture, while white currants and delicate chocolate adornments evoke the splendour of the season. Refined and beautifully balanced, this festive gâteau reveals a graceful interplay of richness, spice, and citrus.

JPY 9,500
7.5cm × 15cm

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.

Shangri-La Bear Santa Claus Melon Shortcake

シャングリ・ラ ベア サンタクロース メロンショートケーキ

2026年、シャングリ・ラ 東京を象徴するシグネチャークリスマスケーキ。
サンタ姿のシャングリ・ラ ベアが運んできた、大きなクリスマスプレゼントをイメージしました。ホワイトチョコレートで作られたプレゼントの袋を持ち上げると、二段仕立てのメロンショートケーキが登場します。丸くり抜いたフレッシュメロンやチョコレートのクリスマスオーナメント、柊、雪の結晶を飾り、華やかなクリスマスの世界観を表現。クリスマスパーティーやご家族との特別なひとときを、より一層煌びやかに彩ります。

The signature Christmas cake of Shangri-La Tokyo for 2026, inspired by a festive Christmas gift delivered by the beloved Shangri-La Bear dressed as Santa Claus. Lift the white chocolate gift sack to reveal a two-tier melon shortcake, exquisitely adorned with fresh melon spheres, chocolate ornaments, holly, and delicate snowflakes. A dazzling centrepiece, it brings an extra touch of festive glamour to Christmas parties and cherished moments with family and loved ones.

JPY 60,000
21cm × 15cm
〈限定10台〉
〈Limited to 10 Cakes〉







Santa Claus Chocolate

サンタクロースチョコレート

メープルシュトーレンが入ったギフトボックスの上で、チョコレートのサンタクロースがひと休み。サンタクロースの中には、ジンジャーやシナモン、アニスが香るクッキーを忍ばせました。クリスマスのときめきを詰め込んだ、遊び心あふれるギフトです。

Perched atop a gift box filled with maple stollen, Santa pauses for a well-earned rest. Hidden within his chocolate shell are aromatic cookies scented with ginger, cinnamon, and anise. A delightful gift that captures the joy of Christmas.

JPY 15,000
26cm × 14cm
〈限定3台/ Limited to 3 Boxes〉

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.



Pastries
焼き菓子



Maple Stollen
メープル シュトーレン

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、いちごなどのミックスドライフルーツの他、くるみやアーモンドなどのナッツ類をメープル味の生地に混ぜ合わせ焼き上げたメープルシュトーレンです。

A delightful maple stollen, baked with maple-flavoured dough and generously mixed with rum-soaked dried figs, raisins, mango, papaya, melon, kiwi, strawberries, and a medley of other dried fruits. Walnuts and almonds add a satisfying crunch, making this festive treat rich in texture and full of flavour.

JPY 9,500
Φ 18cm

ご予約期間：10/10-12/28
お受取期間：12/1-12/31

Reservation period: 10/10-12/28
Pick up available: 12/1-12/31

Chestnut Cassis Stollen
マロン カシス シュトーレン

カシスの酸味をきかせた生地にヘーゼルナッツやブランデー漬けのドライフルーツをたっぷりと練りこみ、マロンを忍ばせたマジパンと栗の渋皮煮を包んだ大人のためのシュトーレン。お気に入りのワインとともに、聖夜を待つ楽しみをひと切れずつ。

Crafted for the festive season, this indulgent stollen envelops whole candied chestnuts and chestnut marzipan within a cassis-infused dough, generously studded with hazelnuts and brandy-soaked dried fruits. Best enjoyed with a favourite glass of wine, counting down to Christmas one slice at a time.

JPY 5,500
6cm × 15cm

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 Christmas Sweets

クリスマスのお菓子

Lebkuchen-Sterne
レープクーヘンスター

お星さまの形で焼き上げた、伝統的なレープクーヘン。チョコレートでコーティングしたタイプには爽やかなオレンジフィリングを、シュガーグレーズをまとったタイプには香ばしいアーモンドを忍ばせました。（写真右上）

Baked in the shape of festive stars, these traditional Lebkuchen bring a touch of Christmas nostalgia. The chocolate-coated variety reveals a bright orange filling, while the sugar-glazed version hides a crunchy almond. (Photo: Upper Right)

JPY 3,500

Teddy Bear Snow Globe
テディベアのスノードーム

愛らしいテディベアのイラストをあしらった、スノードーム型のプチギフト。サンタクロースモチーフを含む3種類のチョコレートを詰め合わせました。（写真右）

Adorned with an endearing teddy bear illustration, this snow globe-inspired gift holds an assortment of three chocolates. A charming stocking filler that captures the wonder of the season. (Photo: Right)

JPY 2,000

Christmas Ornament Tin Set
クリスマスオーナメント2缶セット

クリスマスツリーに飾るオーナメントを思わせる缶に、チョコレートを詰め合わせました。味わった後も、冬の思い出を彩るデコレーションとしてお楽しみいただけます。（写真左）

A decorative ornament tin that can be used as a keepsake after the chocolate within has been enjoyed. Bring a touch of festive sparkle to holiday memories. (Photo: Left)

JPY 4,500

Christmas Cake Tin
クリスマスケーキ缶

ケーキのイラストをあしらった、心ときめくクリスマス限定缶。ご自身へのご褒美にはもちろん、大切な方へのギフトにもおすすめです。（写真中央）

A delightful limited-edition Christmas tin adorned with elegant cake illustrations. Perfect as an indulgent treat for yourself or a thoughtful gift for someone special. (Photo: Centre)

JPY 3,900

ご予約期間：10/10-12/31　Reservation period：10/10-12/31
お受取期間：11/15-12/31　Pick up available：11/15-12/31

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.


Christmas Afternoon Tea
クリスマアフタヌーンティー

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を彩る輝きや、高揚感あふれる華やかなひとときを表現したクリスマスアフタヌーンティー。
冬の澄んだ空気に包まれながら、旬の厳選食材を用いたスイーツやセイボリーとともに、クリスマスならではの贅沢なティータイムをご堪能いただけます。

Celebrate the magic and splendour of the festive season with our Christmas Afternoon Tea, inspired by the sparkling lights and joyful spirit that fill the city during the holidays. Surrounded by the crisp beauty of winter, indulge in a selection of seasonal sweets and savouries crafted with the finest ingredients, and immerse yourself in a truly luxurious Christmas tea experience.

JPY 9,680（1名様 / per person）

12/1-12/26



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.


The Lobby Lounge
ザ・ロビーラウンジ

The Lobby Lounge Christmas Dinner

ザ・ロビーラウンジ クリスマスディナー

スタンドに盛りつけたタパススタイルの前菜に始まり、ロブスターのビスク、牛ヒレ肉をパイ生地で包んで香ばしく焼き上げたビーフウェリントン、クラシックなフランス菓子クレープシュゼットなど、クリスマスらしい伝統の味わいをお届けします。華やかさと心地よさが調和するザ・ロビーラウンジで、大切な人と特別なひとときをお過ごしください。

Celebrate Christmas with a menu featuring tapas-style starters served on a stand, rich lobster bisque, classic Beef Wellington wrapped in golden pastry, and the timeless French dessert, Crêpes Suzette, all served in the warm and elegant setting of The Lobby Lounge.

グラスシャンパーニュ付き
Glass of Champagne
JPY 19,800 (1名様 / per person)

グラスシャンパーニュ付き&赤・白ワインフリーフロー
Glass of Champagne and Red, White Wine Free Flow
JPY 23,100 (1名様 / per person)

シャンパーニュフリーフロー
Champagne Free Flow
JPY 30,800 (1名様 / per person)

※シャンパンの銘柄はヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット
The champagne brand is Veuve Clicquot Brut Yellow Label



12/24-12/26


Piacere
ピャチェーレ

Piacere Christmas Dinner

ピャチェーレ クリスマスディナー

北イタリアの美食の地、ピエモンテをテーマにしたクリスマスディナー。ピエモンテの伝統料理に現代的なエッセンスを加え、ホワイトトリュフやミルクフェッド仔牛など、シェフが厳選した食材を用いた珠玉のコースをご用意しました。演出にもこだわり、贅を尽くした味わいとともに、ご家族や大切な方と過ごす、記憶に残るクリスマスの夜をお届けします。

Inspired by Piedmont, one of Northern Italy's most celebrated culinary regions, this Christmas dinner reimagines traditional regional cuisine with contemporary flair. Carefully selected seasonal highlights including prized white truffle and milk-fed veal take centre stage in a collection of refined creations, thoughtfully crafted for a memorable Christmas gathering with family and loved ones.

JPY 30,800（1名様 / per person）

メイン料理を「横濱ビーフ」に変更される場合は、追加料金として6,600円を頂戴いたします。

Should you wish to upgrade your main course to "Yokohama Beef," a supplementary charge of JPY 6,600 will be applied.

12/23-12/26




Nadaman
なだ万

Christmas Teppanyaki Dinner

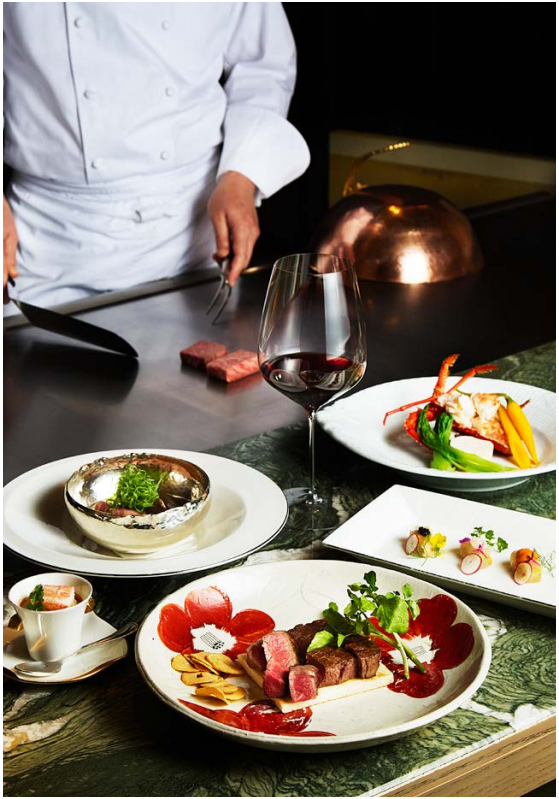
クリスマス鉄板焼きディナー

鉄板の上で響く音、立ち上る芳醇な香り、そして目の前で完成する珠玉の一皿。伊勢海老やふぐ、特選黒毛和牛などの厳選食材を、和の繊細な技法と洋のエッセンスが織りなす特別なコースでお届けします。聖夜にふさわしい、五感を満たす美食のひとときをどうぞ。

The lively sizzle, the aroma of exceptional ingredients, and the artistry of each dish brought to life before your eyes. Featuring lobster, fugu, and premium Japanese Black Wagyu, the harmony of Japanese craftsmanship and Western influence is showcased in an unforgettable Christmas dinner.

JPY 38,500 (1名様 / per person)

12/24-12/26



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.





Fuyunagi - Signature 15 Piece Sushi Course
冬凪 - 特選寿司十五貫

マグロやのどぐろをはじめとする冬の厳選食材で仕立てる特選寿司十五貫。季節の恵みと江戸前の技を織り交ぜた一貫一貫を、寿司カウンターならではの臨場感とともにお楽しみいただけます。職人のあざやかな手仕事を間近に眺めながら、寿司の奥深い魅力をご堪能ください。

An elegant progression of fifteen seasonal sushi pieces, crafted from winter's finest delicacies. Prepared according to the traditions of Edomae sushi, each piece is served across the counter, where master sushi chefs bring their craft to life before your eyes.

JPY 27,500

12/1-12/30

Inakaan × Nadaman Collaboration Dinner
田舎庵×なだ万コラボレーションディナー

100年以上の歴史を誇る北九州・小倉のうなぎ料理専門店「田舎庵」との2日間限定コラボレーションディナー。素材を吟味して選び抜いたうなぎを、蒸さずに地焼きのみで焼き上げることで、皮目はパリッと香ばしく、身はふっくらと柔らかく。シャングリ・ラ 東京「なだ万」でのみお召し上がりいただける、特別なコースを二種ご用意いたしました。

A limited two-day collaboration dinner with Inakaan, led by the celebrated unagi specialist from Kokura, Kitakyushu, with more than a century of tradition. Carefully selected eel is expertly grilled over an open flame, creating a crisp, aromatic skin and tender flesh. Exclusively available at Nadaman at Shangri-La Tokyo.

JPY 33,000
JPY 55,000 / うなぎの神様と称される「田舎庵」三代目・緒方弘氏をお迎えし、うなぎへの深い知識や哲学に触れながらお楽しみいただく特別なコースです

12/11-12/12

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.



Festive Cocktails

フェスティブカクテル

ウィンター ディプロマシー / 淡雪 /
スカーレット オーチャード

JPY 2,640

12/1-2027/1/31

Scarlet Orchard

スカーレット オーチャード

カルダモンやクローブがほのかに香るオリジナルサングリアに、オレンジ、いちご、りんごの果実味を重ねました。フルーティーな甘酸っぱさとスパイスの繊細な余韻が調和する、軽やかな飲み口の低アルコールカクテルです。鮮やかな赤色が、ホリデーシーズンの華やかなひとときを彩ります。

Delicately infused with notes of cardamom and clove, this sangria is layered with the vibrant flavours of orange, strawberry, and apple. Light in character, this low-alcohol cocktail offers a harmonious balance of fruit, gentle acidity, and subtle spice, while its crimson hue lends a touch of festive elegance to the season.

Winter Diplomacy

ウィンター ディプロマシー

日本のウイスキーに、冬を代表する果実である柿とゆずを合わせ、イギリスのドライジンとアールグレイティーを重ねました。ベルガモットとオレンジの華やかな柑橘香が広がる、奥行きのある味わいが魅力。冬の澄んだ空気を思わせる、透明感あふれる一杯に仕立てています。イギリス出身のバーテンダーが生み出した、日本と英国、それぞれの魅力が息づくカクテルです。

Created by a British bartender, this distinctive cocktail captures the unique charms of Japan and Britain in a single glass. Japanese whisky is paired with the seasonal flavours of persimmon and yuzu, layered with British dry gin and Earl Grey tea. Notes of bergamot and orange lend a bright citrus fragrance and elegant depth, evoking the crisp purity of winter air.

Awayuki

淡雪

雪景色をイメージした、ゆずを贅沢に使用したサワーカクテル。ROKU〈六〉ジンをベースに、高知県産ゆずジュースとゆずはちみつを合わせ、爽やかな酸味とやさしい甘みが調和する味わいに仕立てました。淡い雪化粧をまとったような佇まいとともに、冬ならではの優雅なひとときを演出します。

Inspired by a snow-covered winter landscape, this sour cocktail celebrates the vibrant flavour of yuzu. Crafted with ROKU Gin, yuzu juice from Kochi, and yuzu honey, it reveals a refined balance of refreshing acidity and delicate sweetness. Perfect for an elegant moment of seasonal indulgence.

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.

Festive Stay Offers
宿泊プラン



Stay Offers with Meals
お食事付き宿泊プラン

ロマンティックなクリスマス、新たな一年の始まりを祝うカウントダウン、そして心晴れやかに迎える新年。大切な方とのかけがえのない時間を彩る、期間限定のお食事付き宿泊プランをご用意しました。シャングリ・ラ 東京ならではのラグジュアリーな滞在と美食体験をお楽しみください。

Celebrate a romantic Christmas, ring in the New Year with an unforgettable countdown, and welcome the year ahead with renewed joy. Thoughtfully designed for cherished moments with your loved ones, our limited-time stay packages include exceptional dining experiences. Enjoy the signature luxury of Shangri-La Tokyo, complemented by exquisite culinary offerings for a truly memorable stay.

Romantic Christmas Getaway 【Piacere Christmas Dinner】
【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

From JPY 275,000- (1室 / per room)
12/23-12/25

Exclusive Experience to Kick Off the New Year
カウントダウンセレブレーションプラン

From JPY 352,000- (1室 / per room)
12/31

New Year's Stay Offer 【Nadaman Osechi Breakfast】
【なだ万 おせち朝食付き】新年のお祝い宿泊プラン

From JPY 264,000- (1室 / per room)
12/31-2027/1/1

Winter Celebration
ウィンターセレブレーション

冬限定の宿泊プランには、愛らしいシャングリ・ラ ベルベアをはじめ、豊富なラインナップのビュッフェとメインが選べる朝食、さらに1滞在につき10,000円分のホテルクレジットをご用意しました。2泊以上のご滞在で、きらめく冬の東京を眺めながら、心ほどけるひとときをお過ごしください。

Make the most of the winter season with a stay of two nights or more, complete with a generous breakfast featuring a buffet and choice of main dish, a Shangri-La Bell Bear, and JPY 10,000 hotel credit per stay. The perfect invitation to slow down and savour the comforts of winter.

JPY 236,500- (1室 / per room)
2泊からのご宿泊 / Minimum 2 nights

12/1-2027/2/28

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%と1名様1泊につき200円の宿泊税を申し受けます。
All prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge and JPY 200 accommodation tax per person per night.

Festive Workshops
フェスティブワークショップ



Christmas in Japan Craft Workshop
日本の伝統工芸
クリスマスクラフトワークショップ

日本の伝統工芸をクリスマス仕様にアレンジした、心華やぐクラフト体験。季節の柄を選び、折りや装飾を施しながら、日本の伝統美と匠の技が息づく世界に触れる特別なひとときをご堪能ください。完成した作品は、旅の思い出としてはもちろん、大切な方への贈り物としてもお持ち帰りいただけます。

A hands-on craft experience featuring traditional Japanese crafts with a Christmas theme. Select from a variety of seasonal patterns and enjoy a refined and enriching moment immersed in the timeless beauty of Japanese craftsmanship as you fold and embellish your creation. Your finished crafts may be taken home as a cherished keepsake or presented as a thoughtful gift for someone special.

Free (要予約 / Reservation required)

12/24-12/25
11:30 am – 12:30 pm
12:45 pm – 1:45 pm

Strawberry Afternoon Tea

ストロベリーアフタヌーンティー



クリスマスの余韻が残る季節に始まる、旬のいちごを心ゆくまで味わうストロベリーアフタヌーンティー。スイーツはもちろん、セイボリーにもいちごを取り入れ、その多彩な魅力を表現しました。選び抜かれた旬の食材で彩る華やかな品々とともに、心満たされる優雅なティータイムをお過ごしください。

As Christmas gives way to the new year, discover a Strawberry Afternoon Tea celebrating the season's finest strawberries. Featured in both sweets and savouries, the fruit is showcased in a variety of expressions, revealing their many charms. Savour an elegant tea time accompanied by a beautifully curated selection of seasonal creations.

12/27-2027/1/3 JPY 9,680
2027/1/4-1/31 JPY 8,580
(1名様 / per person)

12/27-2027/1/31

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.



Awayuki Strawberry Parfait

淡雪ストロベリーパフェ

白みがかった淡いピンク色と上品な甘さが魅力のいちご「淡雪」を主役に、ルビーチョコレートカードや抹茶のビスキュイ、ラベンダーゼリーなどを重ねた可憐なパフェ。淡雪のやさしい甘さの中に、さまざまな香りや食感を楽しめる冬のご褒美スイーツです。

As delicate as freshly fallen snow, "Awayuki" strawberries bring their elegant sweetness to this enchanting parfait. Layered with ruby chocolate curd, matcha biscuit, and lavender jelly, it offers a playful medley of colours, aromas, and textures.

JPY 4,400

2027/1/4-1/31

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

イタリアの豊かな人生観 "La Dolce Vita" と日本の伝統的な新年の文化が交差する、特別な一夜。古屋シェフの感性で描く "La Dolce Vita" をテーマにしたイタリア料理と、上質なシャンパーニュを味わいながら、ピャチェーレ内を巡るミステリアスな旅へとお進みください。店内に隠された手がかりを追い、謎を解き明かすインタラクティブな体験。最後は、グラスを片手に、新たな一年の幕開けを華やかに祝いましょう。

Step into a night where the spirit of La Dolce Vita meets the cherished traditions of Japanese New Year. Enjoy Chef Furuya's interpretation of Italian indulgence paired with fine Champagne, while embarking on a mysterious journey throughout Piacere. Follow a trail of clues and uncover hidden surprises, ending with a sparkling toast to the year ahead.

ルイナール ブラン・ド・ブラン
Ruinart Blanc de Blancs
着席 / Table Seating
JPY 49,500-（1名様 / per person）

立食 / Standing
JPY 33,000-（1名様/ per person）

ドン ペリニヨン ブリュット
Dom Perignon Brut
JPY 104,500-（1名様 / per person）

12/31

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.

Nadaman
なだ万



New Year "Osechi" Breakfast
おせち朝食

新しい一年の訪れを祝う、日本の伝統的な祝い膳を朝食でお楽しみいただける特別メニューを「なだ万」にてご用意いたします。一年の始まりにふさわしいおせち料理と縁起酒とともに、ご家族や大切な方と晴れやかな新春の朝をお迎えください。

To celebrate the arrival of the New Year, Nadaman presents a special menu inspired by Japan's cherished New Year traditions. Savour exquisitely prepared Osechi cuisine and engi-zake (auspicious sake), and welcome the year ahead with family and loved ones in a spirit of joy and celebration.

JPY 10,780

2027/1/1-1/2

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 Kaiseki Course

新春懐石



New Year Kaiseki Course
新春懐石

新年を祝う特別なひとときを、丹念に仕立てた懐石料理でおもてなしいたします。お正月の伝統的な祝肴やお雑煮、縁起物を中心に、季節の野菜や海の幸を贅沢に取り入れました。伝統に裏打ちされた確かな技と繊細な趣が息づく日本料理が、新春のひとときを優雅に彩ります。

Welcome the New Year in the time-honoured Japanese tradition with an exquisite kaiseki course. Featuring auspicious seasonal delicacies, pristine seafood, and the finest produce of the season, each course reflects the artistry that have long defined Japan's celebrations of the year ahead.



ランチ / Lunch: JPY 16,500
ディナー / Dinner: JPY 33,000

2027/1/1-1/4

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 Items
新年アイテム



Galette des Rois
ガレット・デ・ロワ

フランスで新年を祝う伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」。バター香るサクサクのパイ生地に、なめらかなアーモンドクリームを包み込みました。今年はシャングリ・ラの頭文字「S」をあしらったデザインでご用意いたします。一つだけ忍ばせたアーモンドのフェーヴを当てた方には、幸運な一年が訪れるかもしれません。ご家族やご友人とともに、幸運を分かち合う新年のひとときをお過ごしください。

A beloved French pastry traditionally enjoyed to celebrate the New Year, Galette des Rois features crisp, buttery puff pastry filled with smooth almond cream. This year, it is presented in a design adorned with Shangri-La's signature “S.” Hidden within is a single almond fève, and the fortunate guest who discovers it may be rewarded with good fortune in the year ahead.

JPY 8,000
Φ 15cm

ご予約期間：12/26-2027/1/12　Reservation period：12/26-2027/1/12
お受取期間：2027/1/1-1/15　Pick up available：　2027/1/1-1/15

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.

Yee Sang
イーサン

2027年2月6日の旧正月を彩る、縁起のよい伝統料理「イーサン」。サーモンや彩り豊かな香味野菜を高く舞い上げながら混ぜ合わせ、幸運や繁栄への願いを込めます。華やかな見た目と多彩な味わいが魅力の一皿を、ご家族やご友人とともにお楽しみください。

Prepared in honour of the Lunar New Year on 6 February 2027, Yee Sang is an auspicious dish that symbolizes abundance and new beginnings. A vibrant combination of salmon and colourful shredded vegetables, it is traditionally tossed high in the air as a wish for good fortune and prosperity. Gather with family and friends to enjoy this celebratory tradition and welcome a new year of promise.

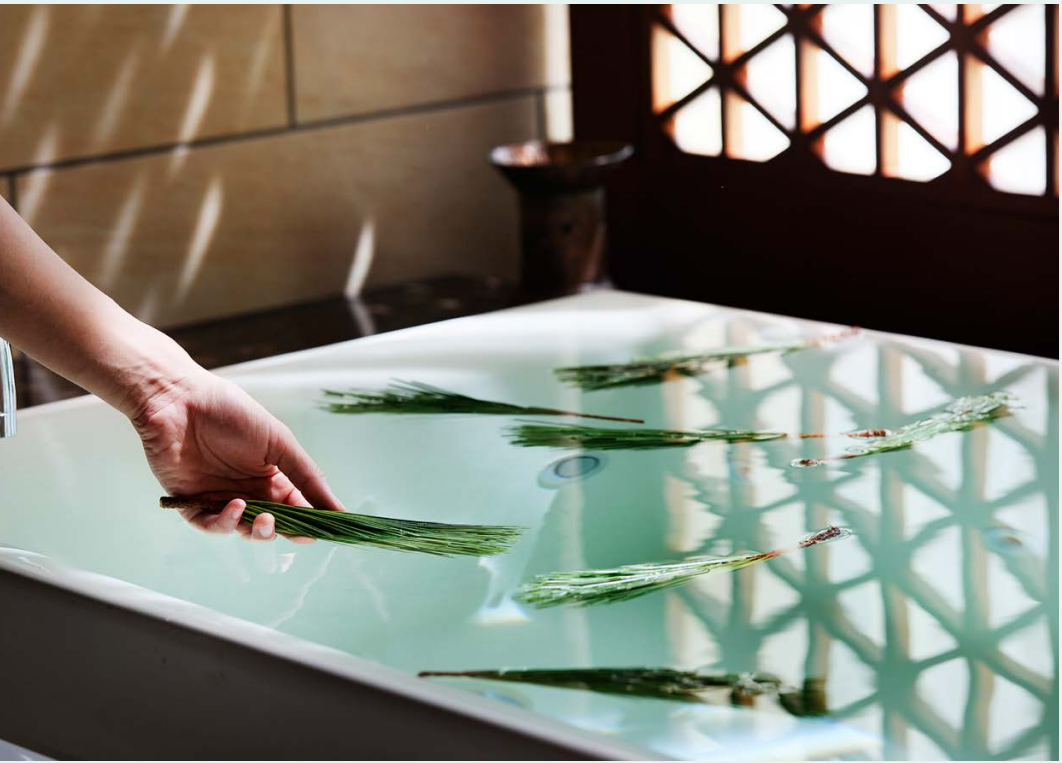
JPY 4,180

2027/1/15-2/14



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.

Spa
スパ



Authentic Tokyo Experience Winter
オーセンティック 東京エクスペリエンス 冬

古くから縁起の良い植物とされる松をテーマにした、新年を寿ぐトリートメント。松湯で身体の芯から温まり、スクラブラップでなめらかな肌へと整えます。仕上げには、凛とした木々の香りに包まれるオイルマッサージで、一年の疲れをやさしく解きほぐします。（150分）

A celebration of new beginnings, inspired by the timeless grace of pine. Enjoy a pine bath while a gentle scrub wrap polishes the skin. Surrounded by the serene aroma of winter forests, a soothing oil massage offers a moment of stillness before the year unfolds. (150 mins)

平日 / Weekday: JPY 60,000
週末 / Weekend: JPY 62,200

12/1-2027/2/28

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.



Sound Healing Rose Ritual

サウンドヒーリング ローズ リチュアル

オーガニックブランド「ila」のプロダクトと、シンギングボウルの響きが織りなす癒やしのボディトリートメント。ローズの香りに包まれながら、冬の乾燥から肌を守るとともに、心身に深い安らぎをもたらします。（90分）

A deeply restorative bodytreatment combining the organic products of organic brand "ila" with the resonant tones of singing bowls. The delicate aroma of rose comforts the senses, while intensive nourishment helps restore the skin throughout the winter season. (90 mins)

平日 / Weekday: JPY 41,000
週末 / Weekend: JPY 43,200

12/1-2027/2/28

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.

Operation Calendar　オペレーションカレンダー

	The Lobby Lounge　ザ・ロビーラウンジ		Piacere　ピャチェーレ
	アフタヌーンティー Afternoon Tea	ディナー Dinner	ディナー Dinner
Christmas	12/1 - 26 クリスマスアフタヌーンティー Christmas Afternoon Tea JPY 9,680	12/24 - 26 クリスマスディナー Christmas Dinner JPY 19,800-	12/23 - 26 クリスマスディナー Christmas Dinner JPY 30,800-
New Year's Eve	12/27 - 2027/1/31 ストロベリーアフタヌーンティー Strawberry Afternoon Tea JPY 9,680（12/27-2027/1/3） JPY 8,580（2027/1/4-1/31）		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 33,000-（立食／Standing） JPY 49,500-（着席／Table seating） ドン・ペリニヨン フリーフロー Dom Perignon Free-flow JPY 104,500-
New Year			

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.

Operation Calendar　オペレーションカレンダー

	Nadaman　なだ万			
	朝食 Breakfast	メインダイニング Main Dining	鉄板焼き Teppanyaki	寿司 Sushi
Collaboration		12/11 - 12 田舎庵コラボレーションディナー Inakaan Exclusive Collaboration Dinner JPY 33,000 個室 Private Room JPY 55,000		
Christmas			12/24 - 26 ディナー Dinner JPY 38,500	12/1 - 30 ディナー Dinner JPY 27,500
New Year	2027/1/1 - 2 おせち朝食 New Year Osechi Breakfast JPY 10,780	2027/1/1 - 4 新春懐石 New Year Kaiseki ランチ Lunch JPY 16,500 ディナー Dinner JPY 33,000		

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.

Directory of Shangri-La Tokyo　シャングリ・ラ 東京のディレクトリー

LOBBY LOUNGE

ザ・ロビーラウンジ
The Lobby Lounge
Level 28

T 03 6739 7877
E lobbylounge.slty@shangri-la.com

piacere

イタリアンレストラン ピャチェーレ
Italian Restaurant Piacere
Level 28

T 03 6739 7898
E piacere.slty@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.slty@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.slty@shangri-la.com

なだ万

なだ万
Japanese Restaurant Nadaman
Level 29

T 03 6739 7899
E nadaman.slty@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

Happy New Year 2027



SHANGRI-LA
TOKYO