SHANGRI-LA
TOKYO

# ENCHANTED WONDERS
## クリスマスの魔法

シャングリ・ラ 東京がゲストのみなさまを、これまで受け継がれてきた
クリスマスの伝統を再発見する魔法のような旅へとご招待いたします。
毎年クリスマスの時期にロビーでおなじみの「くるみ割り人形」が
語り手となり、王子様やお姫様とともに、心惹かれるクリスマスの物語へと誘います。
妖精たちが繰り広げるスペシャルパフォーマンスや、
エルフたちが丹精込めて準備したクリスマススイーツの数々をお楽しみください。

大切な方とともに喜びとおいしさを分かち合える、
夢のようなホリデーシーズンのひとときをお過ごしください。

Embark on an enchanting journey of rediscovering honoured Christmas traditions, brought to life by Shangri-La. Accompanying you on this adventure, Mr Nutcracker, our storyteller will transport you to the nostalgic tales of Christmas, along with a Prince and a Princess. Enjoy curated performances by the Christmas fairies while indulging in an array of festive treats prepared by the talented Christmas elves. We invite you to come together with our hosts to celebrate Christmas with your loved ones. Indulge in a holiday haven to share moments of joy and scrumptious delights, while immersing in the festive holiday season.

# 目次 Table of contents


クリスマスケーキ P6-9
Christmas Cakes

クリスマスの伝統 P10-11
Christmas Tradition

クリスマスチョコレートとスイーツ P12-14
Christmas Chocolates and Sweets

クリスマス宿泊プラン P15
Christmas Stay Plan

クリスマスアフタヌーンティー P18-19
Christmas Afternoon Tea

クリスマスディナー P20-21
Christmas Dinner

新年のお祝い P22 -24
New Year Celebration

ストロベリーアフタヌーンティー P25
Strawberry Afternoon Tea

スパ P26-27
Spa Treatment

特別メニュー 一覧 P28-29
Festive Season Calendar

ディレクトリー P30
Directory

## クルミ割り人形 Noble Mr. Nutcracker

伝統的な民話に登場するクリスマスの守護者・クルミ割り人形は、強さの象徴であり、家族を見守り、悪霊や危険を遠ざけるとされています。毎年ホリデーシーズンになるとシャングリ・ラ 東京のロビーでおなじみのクルミ割り人形が、今年は語り手となって、クリスマスの素晴らしさを見つめ直す魅惑の旅へとゲストを誘います。

Originating in traditional folklore, the nutcracker represents good luck and protection, watching over the home and keeping danger at bay.

vller, Noble Mr. Nutcracker will lead guests on a journey of enchantment, as they discover the wonders of Christmas at Shangri-La.

## シャングリ・ラのベルボーイ Benevolent Shangri-La Bellhops

シャングリ・ラのユニフォームに身を包んだ元気いっぱいな二人は、すべてのゲストがその瞬間も、そしてその先も楽しめるような体験を創り出して届けて行くことに心を尽くします。

This ever-enthusiastic pair in crisp Shangri-La uniform are dedicated to curating and delivering joyful experiences for each of our guests to savour, in the moment and beyond.

## 王子様とお姫様 Charming Princess & Prince

シャングリ・ラの特別なお祭りを祝うために、幸せに暮らす二人がおとぎ話の世界から登場。洗練された装いの王子様とお姫様が、暖炉を囲んで懐かしいクリスマスの物語を読み聞かせます。

This loving couple from the realm of fairy tales come to life at Shangri-La this festive season, to celebrate alongside us.

The dashing Prince and dazzling Princess invite guests to gather and celebrate, immersed in moments of joy with loved ones this Christmas.

## クリスマスエルフ Cheeky Christmas Elves

エルフは、魔力を持ち、邪悪なものから家を守ってくれるという言い伝えがあり、サンタのお手伝いをして子どもたちにプレゼントを用意します。今年のクリスマスは、おいしいものが大好きなエルフたちが、一年間いい子にしていたご褒美においしいクリスマスのお菓子を用意してくれます。

According to ancient tradition, these skilled and cheerful characters make each Christmas magical, preparing gifts for children.

This Christmas, our happy little helpers will prepare scrumptious seasonal delights to indulge in. The perfect reward for guests who have been nice all year.

## クリスマスの妖精 Festive Christmas Fairies

甘く繊細な顔立ちをした純粋な生き物で、幻想的で不思議な佇まいを持つことで知られる妖精たち。エレガントで優しさに満ちた妖精は、クリスマスの時期になると、一年間思いやりを持って過ごした人々を称え、そんな人々の願いを叶えるために踊り出します。

These whimsical creatures with sweet, delicate features have special and magical qualities. As well as being graceful dancers, these elegant fairies make wishes come true for those who have shown kindness for the year.

# クリスマスケーキ
# Christmas Cakes

**ご予約開始** Reservation starts：10/15 ～**売り切れ次第終了** until sold out
**お受取期間** Pick-ups available between：12/15～12/25

**シュトーレンは12/1から** Stollen 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

## ストロベリーショートケーキ
## Strawberry Shortcake

赤と緑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旬の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サイズとLサイズから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愛らしく添えられています。

Our ever-popular strawberry shortcake is gorgeously festive with its red-and-green Christmas colours! A light, melt-in-your-mouth sponge cake infused with almond syrup, fresh cream and seasonal strawberries for the perfect balance of flavours for your festive celebrations. Available in small or large sizes to suit any occasion, large cake features a special Christmas motif.

S size (15x7.5cm): JPY 6,800 | L size (Φ21cm): JPY 9,900

## レッドリースケーキ
## Red Wreath Cake

あざやかな赤が目を惹くシャングリ・ラ オリジナルの美しいレッドリースケーキ。ヒマラヤンブレンドティーを使用したチョコレートムース、いちごゼリー、ビスキュイショコラ サンファリーヌ、アプリコットやいちじくなどこっくりと煮詰めたミックスドライフルーツ、スポンジ、プラリネガナッシュ、塩味のきいたアーモンドクランブルを合わせて仕上げています。奥深く複雑に変化する味わいと食感をお愉しみいただける、特別なクリスマスムードにぴったりの逸品です。

Shangri-La's original, beautiful and attractive red wreath cake is made of chocolate mousse with Himalayan blend tea, strawberry jelly, bisucuit chocolat sans farine, mixed dried fruits such as apricots and figs, sponge, praline ganache and salty almond crumble to create a scrumptious seasonal treat!

JPY 14,000

## クリスマストレインケーキ
## Christmas Train Cake

グローバルブランドキャンペーン「あなたのシャングリ・ラを見つけよう」に登場する電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種類が1つのケーキとなり、さまざまな味わいが楽しめるクリスマスにふさわしい見た目にも楽しめるケーキです。20個限定で販売いたします。

This charming train-shaped Christmas cake is a lavish medley of chestnut shortcake, a pound cake and chestnut mousse, all in one delicious chestnut-filled creation that is perfect for Christmas. Inspired by the train in our "Find Your Shangri-La" global campaign. Limited number available (20 cakes).

JPY 16,000

## プレミアストロベリーショートケーキ
## Premier Strawberry Shortcake

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2段にしました。いちごの酸味、風味豊かなジャージー生クリーム、しっとりとしたスポンジが奥深い味わいを作り出しています。グローバルブランドキャンペーン「あなたのシャングリ・ラを見つけよう」に登場する牡丹の花をイメージしたデコレーションで仕上げました。20個限定で販売いたします。

Our ever-popular Strawberry Shortcake, featuring seasonal strawberries, is now available in a luxurious two-tiered version. The sweet tartness of the strawberries, rich cream and the moist sponge create a deep mixture of luscious flavours. The cake is decorated with peony featured in the global brand campaign "Find your Shangri-La." Limited number available (20 cakes).

JPY 18,000

## プレミアメロンショートケーキ
## Premier Melon Shortcake

シャングリ・ラ 東京で絶大な人気を誇る生メロンジュースやかき氷。新たなメロンアイテムとして、2段のメロンショートケーキが初登場。メロンをふんだんに使い、ジャージー生クリーム、レモンハニーゼリー、白すぐり、エディブルフラワーに加えて、グローバルブランドキャンペーン「あなたのシャングリ・ラを見つけよう」でシェフや食を追求するゲストを象徴するキャラクターのハチドリを飾りました。
10個限定で販売いたします。

Fresh melon juice and shaved ice are always crowd-pleasers at Shangri-La Tokyo, and this Christmas we present a new twist on this favourite: a two-tier melon shortcake! With the deliciously refreshing flavours of melons, the cake is decorated with lemon honey jelly, white currant, edible flowers and a hummingbird featured in our global brand campaign, "Find Your Shangri-La" which honours our talented chefs and gourmet guests. Limited number available (10 cakes).

JPY 20,000

Merry Christmas
Merry

# クリスマスの伝統
# Christmas Tradition



**クリスマスを心待ちにする時期に欠かせないドイツ生まれの伝統菓子、シュトーレンをシャングリ・ラ オリジナルでアレンジし、販売いたします。**

Traditional Christmas treats, German Stollen are now available.

## ルビーチョコレート シュトーレン
## Ruby Chocolate Stollen

ルビーチョコレートを練り込み、しっとりと仕上げたシュトーレン。イチジク、アプリコット、クランベリー、レーズンのドライフルーツと、アーモンド、ヘーゼルナッツが織りなす上質な味わいをご堪能ください。お子様にも安心してお召し上がりいただけるよう、アルコールは使用しておりません。

Perfect for everyone to enjoy, our beautiful ruby chocolate stollen is alcohol-free and brimming with the wonderful flavours of dried fruits such as figs, apricots, cranberries and raisins, along with the crisp crunch of almonds and hazelnuts.

JPY 5,900

## メープル シュトーレン
## Maple Stollen

ラム酒に漬け込んだドライイチジク、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、アーモンドやクルミ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 シュトーレン。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。

Rum-soaked dried figs, raisins, mango, papaya, melon, kiwi, almonds, walnuts and mixed dried fruits such as strawberries, all baked into a rich maple-flavoured dough for a delicious update on Christmas classic.

JPY 5,700

## くるみ割り人形のチョコレート
## Nutcracker Chocolate

シャングリ・ラ 東京のクリスマスの語り手である「くるみ割り人形」をかたどった、飾りつけにも活躍するチョコレート人形をオリジナルボックスに入れて数量限定で販売いたします。
ミルク、ダーク、ホワイトの3種のチョコレートとミルクチョコだけで作られたくるみ割り人形の2種類が、ご自宅のデコレーションやクリスマスパーティーなど、忘れられないホリデーシーズンを演出します。

The Nutcracker is the symbol of Christmas at the hotel this year!
Available as a chocolate doll, our Nutcracker will make a lovely decoration or gift at your Christmas celebrations and looks as good as it tastes. The Nutcracker doll features milk, dark and white chocolate, or all milk chocolate bring home this classic festive goodie and spread the joy of Christmas with your friends and family.

12/15〜12/25

| | |
|---|---|
| グランド Grand | JPY 30,000 |
| ミルクチョコレート Milk chocolate | JPY 9,900 |

## クリスマスチョコレートバー
## Christmas Chocolate Bar

ホリデーシーズンのパッケージに包まれ、ちょっとしたプレゼントにも自分へのご褒美にもうれしいブロンドチョコレートバーには、香ばしいキャラメルナッツをトッピング。濃厚な味わいがお口の中で広がります。

Our richly-flavoured blond chocolate bar, topped with sweet caramel nuts, is perfect for a small gift, or simply a delicious treat for yourself. Each bar comes with festive wrapping.

12/15〜12/25
JPY 3,800

# クリスマス限定 缶入りお菓子
## Sweetness in a Tin

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 tins that make wonderful festive gifts for everyone. Gift a sweet surprise for that special someone!

12/1〜12/25

### プレミアムシュトーレン
### Premium Stollen

厳選されたローストアーモンド、ブルボンバニラ、最高品質のバター、ブランデーレーズンを贅沢に使用した本場ドイツから届く香り豊かなシュトーレン。

An authentic traditional stollen from Germany, freshly-roasted almonds, vanilla bourbon, rich creamy butter, brandy raisins and more.

JPY 9,300

### メリーゴーランドレープクーヘン
### Merry-Go-Round Lebkuchen

人気のオルゴール付きメリーゴーランド缶には、チョコレートコーティングとシュガーアイシングのレープクーヘンが入っています。

Popular musical box merry-go-round tin comes with chocolate coated and icing lebkuchen.

JPY 6,000

### ランタンミニレープクーヘン
### Lantern Mini Lebkuchen

お菓子の家をモチーフにしたランタン缶。チョコレートコーティングされたチェリーフィリングのチョコレートレープクーヘン。

A candy house shaped lantern tin comes with chocolate coated Lebkuchen with cherry filling.

JPY 5,700

### シナモンスタークッキー
### Cinnamon Star Cookies

小麦粉を使わずナッツとシナモンで作り上げたドイツのクリスマスには欠かせない星型シナモンクッキー。

Traditional flour-free German Christmas cinnamon cookies with nuts and cinnamon.

JPY 2,300

# ワインペアリングディナー付き クリスマス宿泊プラン
## Christmas Stay Plan with Wine Pairing Dinner

一年の中で最もロマンチックで心温まるクリスマスシーズンを、ご家族や大切な方と一緒にお祝いいただける「ピャチェーレ」のワインペアリングディナーが付いた期間限定宿泊プランをご用意いたしました。

Come celebrate the Christmas season with your family and loved ones with our limited-time accommodation offers with wine pairing dinner at our Italian restaurant, “Piacere.”

2023/12/23-25
JPY 333,300

## クリスマスアフタヌーンティー
## Christmas Afternoon Tea

イルミネーションの光が輝き、高揚感に包まれるホリデーシーズン。冬のアフタヌーンティーにお目見えするのは、クリスマスからインスパイアされたスイーツ&セイボリー。スイーツにはベリー類を使ったサンタ帽子のムースやトナカイのツノをあしらったチョコレートムース。クリスマスベルをイメージしたストロベリーショートケーキやクリスマスツリー仕立てのメープル抹茶クロフィンなどをラインナップ。

セイボリーにはフォアグラとチョコレートビーツコーン、二種類のキャビアをトッピングしたカリフラワームースとトマトのスープ、ツリーをかたどったズワイガニのサンドウィッチ、トリュフ入りのクリスマスの定番料理、ミートパイなど豪華で美しさとおいしさを追求した贅沢な品々を取り揃えました。

Illuminated lights shine brightly and the holiday season is here, with cosy warmth, sparkling lights and Christmas-inspired sweets and savouries at our Winter Afternoon Tea!  Indulge in a Santa hat mousse with berries, chocolate mousse with reindeer antlers, Christmas bell-shaped strawberry shortcake and maple green tea cruffin made into a Christmas tree. Delicious savouries include foie gras and chocolate beetroot cones, cauliflower mousse and tomato soup topped with two kinds of caviar, a tree-shaped sandwich with snow crab and a classic Christmas meat pie with truffles.

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

## テイクアウト クリスマスアフタヌーンティー
## Takeaway Christmas Afternoon Tea

ザ・ロビーラウンジで ご提供のクリスマスアフタヌーンティーをご自宅で。2名様分から専用ボックスに入ったテイクアウトアフタヌーンティーセットをご用意しております。煌びやかなクリスマス限定の逸品をプライベートな空間でご堪能ください。

Enjoy our limited-edition Christmas Afternoon Tea from our Lobby Lounge at home this holiday season. Beautifully presented in a special takeaway box, the delicate, delectable items in our tea set make perfect afternoon treats to share with a friend.

12/1〜12/25  3日前までに要予約 3 days advance reservation required
JPY 28,080

## クリスマスディナー
## Christmas Dinner

シャングリ・ラのグローバルブランドキャンペーン「あなたのシャングリ・ラを見つけよう」でシェフや食を追求するゲストを象徴するキャラクターとして登場するハチドリから着想を得て、クリスマスにちなんだ花や木をテーマにした7コースディナー。厳選した最高級の食材を使用し、クリスマスローズや宿り木のそばを舞うハチドリをイメージした前菜、柊リースからインスパイアされたホタテとボタンエビのカルパッチョ、綿花から発想を得た鴨のラグーと栗のタリアテッレ、ポインセチアの色味を表現したフランス直送の魚を使った一皿、松かさ仕立てにした和牛テンダーロインなど、この3日間だけしか味わえない究極の逸品をお届けします。このコースの料理に合わせて特別に3種類のワインとともにご提供いたします。

Inspired by the hummingbirds that embody the chefs and culinary guests in Shangri-La's "Find Your Shangri-La" global brand campaign, this is a seven-course dinner with Christmas-themed flowers and trees. Appetizers inspired by Christmas roses and hummingbirds fluttering by a mistletoe, scallop and button shrimp carpaccio inspired by holly wreath, duck ragout and chestnut tagliatelle inspired by cotton flowers, a dish that expresses the colour of red poinsettia featuring fish from France, wagyu beef with pinecone decoration are all made from carefully selected finest and freshest seasonal ingredients. Come and experience this ultimate gem, only available for three days!

12/23-25
JPY 58,300 (1名様 / per person)
ピャチェーレ Piacere

## おせち朝食 New Year Osechi Breakfast

なだ万伝統のおせち朝食には、縁起のよい振る舞い酒と干支カップが付いてきます。
一年の始まりを、ホテルでゆっくりと寛ぎながら、お過ごしいただけます。

Nadaman's traditional New Year's Breakfast is served with auspicious sake in a zodiac cup, to drink a toast to the beginning of a wonderful new year.

1/1〜1/2
JPY 10,780

## 新春懐石 New Year Lunch

新年のお食事は、祝肴、お雑煮、お凌ぎ、お造り、煮物、合肴、焼物、食事、
デザートの９品のフルコースをご用意しております。

Our New Year's lunches feature full courses including special celebration items, ozoni, oshinogi, sashimi, simmered dishes,
mixed appetizers, grilled dishes, meats as well as enticing desserts.

1/1〜1/3
初夢 Hatsuyume JPY 14,300 / 新春昼懐石 Shinshun Lunch Kaiseki JPY 16,500

## ガレットデロワ
## Galette des Rois

新年恒例のフランス伝統菓子ガレットデロワ。バター風味のアーモンドクリームを入れて焼き上げた定番のものとピスタチオオレンジの二つのフレーバーをラインナップ。バター風味のパイ生地とピスタチオが生み出すよりリッチな味わいの中に香る、爽やかなオレンジがアクセントになっています。中にはアーモンドのフェーヴを一つだけ忍ばせており、アーモンド入りの切り分けが当たった人は、良い一年を期待できるかも。ご家族や友人と一年の運勢を占ってみては。

This season, we are bringing you a delicious new update on the traditional French New Year cake, galette des rois! Two versions, the classic butter almond cream galette and pistachio orange flavour are available. Try to find the lucky charm or “fève” in the form of an almond hidden in the cake, for a wonderful year ahead!

1/1〜1/15
プレーン Plain JPY 4,500
ピスタチオオレンジ Pistachio Orange JPY 5,000

## ストロベリーアフタヌーンティー
## Strawberry Afternoon Tea

クリスマスの翌日からスタートするストロベリーアフタヌーンティー。国産のいちごをふんだんに使い、ピンク色が目を惹くラインナップです。スイーツにはいちごとルビーチョコレートを使用したショートケーキ、ストロベリースモア、爽やかないちごとカモミールティーゼリー。冬のスイーツにぴったりなコーヒーオペラとピスタチオババブカも。セイボリーはすべてピンク色で統一。いちごをイメージしたいちごとモッツアレラ 生ハムカプレーゼ、トリュフ香るベリーローフとトリュフ卵サンドウィッチ、日本を感じるアイテムとして甘エビといくらの手毬寿司、ガラスの器には豆腐とビーツムースといちご、金柑、ホタテタルタルを層にして。

From 26 December, come enjoy seasonal strawberries presented in an array of sweet and savoury styles! Using Japanese strawberries, sweets and savouries, we’ve created an eye-catchingly pink attraction. Sweets include shortcake with strawberries and ruby chocolate, strawberry s’mores, refreshing strawberries and chamomile tea jelly and also coffee opera and pistachio babka, both perfect as winter sweets. Our pink theme continues in our selection of delectable savouries including strawberry-inspired mozzarella prosciutto and strawberry caprese, truffle-scented berry loaf and truffle egg sandwich, Temari Sushi with sweet shrimp and salmon roe as an item to feel Japan, plus layers of tofu and beet mousse, strawberries, kumquat and scallop tartar served in a glass vessel.

12/26〜3/31
JPY 8,580 (1名様 / per person) (12/26〜1/3)
JPY 7,480 (1名様 / per person) (1/4〜3/31)

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

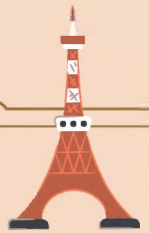
冬は、一年の締めくくりと一年の始まりを併せ持つ、大切な節目の季節。東洋医学において、冬はエネルギーが低下する季節だと考えられています。そんな季節の養生法の一つに、まずは「冷え」から体を守り、大事なこの時期を健やかに過ごすというものがあります。この冬のテーマは日本酒。日本酒を1瓶使用したお風呂で冬の冷えた体を芯から温めたあと、酒粕と温泉成分の入ったスクラブラップで角質をやわらかくしっとりとなめらかなお肌に仕上げます。スチームサウナで身体の内側からデトックスを促した後、心を落ち着かせるゆず、マージョラム、フランキンセンスの香りで癒されながら全身をマッサージ。体を温め、深い安らぎに導きます。トリートメントの終わりには、やさしいハーブティーでほっとひと息。身も心も温まる、至福のひとときをお過ごしください。

The winter season heralds the end of the year, as well as the start of a new one. In Eastern medicine, winter is considered a season of low energy, a time to rest, rejuvenate and renew, keeping warm and preserving our health to welcome the new beginnings of spring. The theme of this winter is Japanese sake. At Chi, The Spa, we are celebrating the winter season with the timeless warmth of Japanese sake in sake baths, scrub wraps with sake lees and hot spring ingredients that hydrate and smoothen your skin. A deeply detoxifying steam sauna soothes your body and senses with the calming scent of yuzu, marjoram, and frankincense, followed by a deeply invigorating and relaxing full-body massage. The blissful session ends with a gently refreshing cup of herbal tea.

12/1〜2/29
JPY 55,000　150分/minutes

| | The Lobby Lounge | | | Piacere |
|---|---|---|---|---|
| | アフタヌーンティー<br>Afternoon Tea | ディナー<br>Dinner | テイクアウト<br>Takeaway | ディナー<br>Dinner |
| Christmas | 12/1-12/25<br>クリスマス<br>アフタヌーンティー<br>Christmas<br>Afternoon Tea<br>JPY8,580<br><br>12/26 - 2024/1/3<br>ストロベリー<br>アフタヌーンティー<br>Strawberry<br>Afternoon Tea<br>JPY8,580<br><br>2024/1/4 - 2024/3/31<br>ストロベリー<br>アフタヌーンティー<br>Strawberry<br>Afternoon Tea<br>JPY7,480 | | 12/1-12/25<br>テイクアウト<br>クリスマスアフタヌーンティー<br>Takeaway Christmas<br>Afternoon Tea<br>JPY28,080 | 12/23-25<br>ワインペアリング付き<br>クリスマスディナー<br>Wine pairing<br>Christmas Dinner<br>JPY 58,300 |
| New Year's Eve | | | | 22:00-25:00<br>ニューイヤー<br>カウントダウンパーティー<br>New Year<br>Countdown Party<br><br>ルイナール<br>フリーフロー<br>Ruinart<br>Free-flow<br>JPY49,500<br><br>ドン・ペリニヨン<br>フリーフロー<br>Dom Perignon<br><br>Free-flow<br>JPY88,000 |
| New Year | | | | |

| | Nadaman | | | |
|---|---|---|---|---|
| 朝食<br>Breakfast | メインダイニング<br>Main Dining | 鉄板焼き<br>Teppanyaki | 寿司<br>Sushi | ディナービュッフェ<br>Dinner Buffet |
| | 12/23-25<br>クリスマスランチ懐石<br>Christmas Lunch<br>Kaiseki<br>JPY13,200<br>おまかせ Omakase<br>JPY33,000<br><br>クリスマスディナー懐石<br>Christmas Dinner<br>Kaiseki<br>JPY27,500<br>おまかせ Omakase<br>JPY33,000 | 12/23-25<br>クリスマスランチ<br>Christmas Lunch<br>JPY16,500<br><br>クリスマスディナー<br>Christmas Dinner<br>JPY 38,500 | 12/23-25<br>クリスマスランチ<br>寿司懐石<br>Christmas Lunch<br>Sushi Kaiseki<br>JPY13,200<br>おまかせ Omakase<br>JPY33,000<br><br>クリスマスディナー<br>寿司懐石<br>Christmas Dinner<br>Sushi Kaiseki<br>JPY27,500<br>おまかせ Omakase<br>JPY33,000 | |
| | 12/31<br>年越し懐石<br>New Year's Eve<br>Kaiseki<br><br>ランチ Lunch<br>JPY13,200<br>ディナー Dinner<br>JPY27,500 | 12/31<br>年越し鉄板焼き<br>New Year's Eve<br>Teppanyaki<br><br>ランチ Lunch<br>JPY16,500<br>ディナー Dinner<br>JPY33,000 | 12/31<br>年越し寿司懐石<br>New Year's Eve<br>Sushi Kaiseki<br><br>ランチ Lunch<br>JPY13,200<br>ディナー Dinner<br>JPY27,500 | |
| 1/1-1/2<br><br>新年なだ万おせち朝食<br>振る舞い酒と共に<br>New Year Osechi<br>Breakfast with<br>Japanese Sake<br>JPY10,780 | 1/1-1/3<br><br>ランチ Lunch<br>初夢<br>Hatsuyume<br>JPY14,300<br>新春昼懐石<br>Shinshun Lunch<br>Kaiseki<br>JPY16,500<br><br>ディナー Dinner<br>新春「喜」<br>Shinshun Yorokobi<br>JPY25,300<br>新春懐石<br>Shinshun Dinner<br>Kaiseki<br>JPY30,800 | 1/1-1/3<br>新年鉄板焼き<br>New Year Teppanyaki<br><br>ランチ Lunch<br>JPY16,500<br>ディナー Dinner<br>JPY38,500 | 1/1-1/3<br>新年寿司<br>New Year Sushi<br><br>ランチ Lunch<br>新春寿司懐石<br>JPY16,500<br>New Year Lunch<br>Sushi Kaiseki<br><br>ディナーDinner<br>新春「綺羅星」<br>JPY27,500<br>New Year Sushi<br>Kaiseki Kiraboshi | 1/1<br>新春ディナービュッフェ<br>（宿泊者のみ）<br>New Year Dinner<br>Buffet<br>(Stay guest only)<br><br>大人 Adult<br>JPY20,900<br>子供（7-12歳）<br>Child (7-12 years old)<br>JPY11,000 |



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

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

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

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

なだ万

**なだ万**
Nadaman
Level 29
T 03 6739 7899
E nadaman.slty@shangri-la.com

Chi
THE SPA AT SHANGRI-LA
Tokyo

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

表示価格は消費税を含みます。別途サービス料15%を申し受けます。（ザ・ブティック by シャングリ・ラを除く）

Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.
(Excluding The Boutique by Shangri-La)

SHANGRI-LA CIRCLE

シャングリ・ラ サークル
Shangri-La Circle

JOIN NOW!

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応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.

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.