



2014年2月19日

## シャングリ・ラ ホテル 東京 開業 5 周年記念プロモーション “Five Years of Harmony” を開催

陰陽五行がテーマの宿泊、レストラン、スパプラン



家族を思いやるような温かいホスピタリティーでお客さまをお迎えするシャングリ・ラ ホテル 東京(2009年3月開業、所在地: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 総支配人:イェンス・モスカー)は、2014年3月2日に開業5周年を迎えます。3月はこの開業5周年を記念し、“Five Years of Harmony”に因んで、古代中国から伝わる陰陽五行思想を構成する5つの要素、「木・火・土・金・水」がテーマの宿泊、レストラン、スパの特別プランをご展開いたします。

陰陽五行の思想において、自然界は木(もく)、火(か)、土(ど)、金(ごん)、水(すい)の5つの要素から形成されています。さらに、五行の行という字には、巡るや循環するという意味があります。このように5つの要素が循環することによって万物が生成され、自然界が構成されていると考えられています。また、五行の5つの要素は、季節や方角、色など、様々なものに息づいています。シャングリ・ラ ホテル 東京では、陰陽五行の5つの要素と2009年の開業から5年間を迎えるにあたり、皆さまへの感謝の気持ちを込めて、“Five Years of Harmony”と題し、下記のプロモーションをご提供いたします。

### 宿泊パッケージ

#### 5周年記念宿泊プラン

陰陽五行の思想をテーマとした、贅沢な宿泊プランで、高級ホテルリムジンによる空港の送迎から、贅沢な CHI スパのトリートメントまで、5つの要素を取り入れた下記の特典より、お好きなものをおひとつお選びいただけます。

- ・ 木 CHI スパのトリートメント  
「グリーンティーボディラップ」(60分)、もしくは「塩と米ぬかのスクラブ」(60分)(2名様)
- ・ 火 シャングリ・ラ エッセンスのセット一式  
セット内容:ルームスプレー/リードディフューザー/キャンドル/フレグランスオイル
- ・ 土 空港まで往復の送迎(成田新東京国際空港または羽田空港)

- ・ 金 なた万の鉄板焼きディナーコース(2名様)
- ・ 水 キュヴェ ドン・ペリニョン 2004、1本

期間:2014年3月2日(日)~8月31日(日)

料金:デラックス インペリアルガーデンビュールーム 61,000円~(税・サービス料金別)

詳細、ご予約につきましては[ウェブサイト](#)、もしくは宿泊予約 03-6739-7878 にて承ります。

## イタリアンレストラン「ピャチエーレ」

### 5周年アニバーサリー週替わりコース

ピャチエーレは、陰陽五行の5つの要素を取り入れた5周年記念のランチコースとディナーコースを週替わりでご用意いたします。

さらに、シャングリ・ラ ホテル 東京開業日にあたる3月2日がお誕生日の方で、「5周年アニバーサリー週替わりコース」をご利用の方にスパークリングワインをボトルでプレゼントする「パースデーセレブレーション」を展開します。また、5名様でご予約いただいた方にはお一人様5%のご優待、合計25%のご優待「ファイブ・フォー・ファイブ」が適用されます。

### メニューサンプル

- ・ 木 軽く燻製したサーモンのフィレ、ブロッコリーのスチームとクラッシュ根セロリ
- ・ 火 リモンチェッロのパルフェ、ミックスベリーのコンポートと温かいキルシュ酒のソース
- ・ 土 牛肉のクレークラスト焼き、セージとケッパーのソース、季節のベビー野菜
- ・ 金 アーティチョークのサラダ、パルメザンシェービングとマジヨラム
- ・ 水 卵黄のラヴィオリ、ホワイタスパラガスのスチーム、セブリューガキャビア

期間:2014年3月1日(土)~31日(月) ※除外日:3月14日(金)ディナー

料金:ランチ 7,000円(4品) / ディナー 15,000円(5品) (消費税込・サービス料金別)

詳細、ご予約につきましては[ウェブサイト](#)、もしくはピャチエーレ直通 03-6739-7898 にて承ります。

## 日本料理「なた万」

### 5周年セレブレーションディナー

陰陽五行の5つの要素にちなんだ5コースの懐石料理をご提供いたします。新鮮なお刺身や伊勢海老と和牛ステーキの鉄板焼きなど、素材の味を存分に引き出した、贅沢な料理をご堪能いただけます。

### メニュー

- ・木 グリーンサラダ シトラスドレッシング
- ・火 和牛の鉄板焼きと伊勢海老の炙り焼きの辛口のシーフードソースあえ
- ・土 マスクメロン、マンゴープリン ココナッツミルクアイスクリーム添え、5周年記念チョコレートプレート
- ・金 鮭、大根の漬物、お吸い物
- ・水 お刺身盛り合わせ 5種

期間:2014年3月2日(日)~31日(月)

料金:15,000円(消費税込・サービス料金別)

詳細、ご予約につきましては[ウェブサイト](#)、もしくはなだ万直通 03-6739-7899 にて承ります。

## ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」

### 5周年アニバーサリーメニュー

ザ・ロビーラウンジでは、陰陽五行の5つの要素をテーマにしたフィンガーフードやオリジナルカクテル5種類から、シガーとウィスキーのペアリングまで、洗練されたイブニングタイムをお楽しみいただけるバーメニューをご提供いたします。

#### フィンガーフードメニュー

- ・木 和牛のグリル、さとうきびの串、チミチュリディップ添え
- ・火 チョコレートとチリのクレームブリュレ
- ・土 季節の生野菜スティック、バーニャカウダー
- ・金 フォアグラの金箔クラス付き、リンゴのチャツネーとスパイスクラッカー
- ・水 金目鯛の塩漬け、フランダーとフェネルのシェービング

期間:2014年3月2日(日)~31日(月)

時間:17:00から24:00(日~木) 17:00から25:00(金、土、祝前日)

料金:フィンガーフード 3,000円 / カクテル 2,200円 / ウィスキー&シガー 3,300円~(消費税込・サービス料金別)

詳細、ご予約につきましては[ウェブサイト](#)、もしくはザ・ロビーラウンジ直通 03-6739-7877 にて承ります。

## 「CHISPA」

### ストーン オブ フォーチュン

CHISPAの5周年記念トリートメントは、陰陽五行の5つの要素にちなんだパワーストーンを用い、深いリラクゼーションへ誘います。それぞれのストーンにはテーマがあり、お選びいただいたストーンでのかっさポデイトリートメントの後、女性ホルモンのインスピレーションであり、女性の美しさを引き立てるローズクォーツを使用した贅沢なフェイ

シャルを組み合わせて、全身をケア。また、このトリートメントをご利用いただいた方にはローズクォーツのかっさをプレゼントいたします。

- ・木 アクアマリンー安らぎを与え、愛を呼ぶ
- ・火 カーネリアンー元気を呼ぶ
- ・土 シトリンー心身のバランスを整える
- ・金 マザーオパールー母性愛を伝える
- ・水 オニキスー本能を引き出す

期間:2014年3月1日(土)~31日(月)

料金:120分 42,500円(消費税・サービス料金込) / 90分 36,000円(消費税・サービス料金込)

詳細、ご予約につきましては[ウェブサイト](#)、もしくはCHIスパ直通 03-6739-7880にて承ります。

#### シャングリ・ラ ホテル 東京について

シャングリ・ラ ホテル 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。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「ピャチェーレ」、日本料理「なだ万」に加えて、ロビーラウンジが併設されています。また、日本初開業の「CHI スパ」では古代中国から伝えられるヒーリングセラピーをご案内しています。6つのトリートメントルームを併設している「CHI スパ」は、東京で最大規模のスパサイトを備えています。シャングリ・ラ ホテル 東京についてのお問い合わせは、(03)6739-7888にご連絡いただくか、当社のウェブサイト<http://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

香港を拠点とするシャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツは、世界のプレミアムホテル企業のひとつであり、「シャングリ・ラ」のブランド名で現在80以上のホテルを所有・運営し、総客室数は34,000にのぼります。40年に渡り当グループでは、「シャングリ・ラ ホスピタリティーは人を思いやる心から」の精神をもってお客様をおもてなししてきました。当グループは確固たる開発パイプラインを所有し、現在、中国、インド、モンゴル、ミャンマー、フィリピン、カタール、スリランカ、イギリスにおいてプロジェクトを進行中です。ご予約やご質問などは各旅行代理店、または[www.shangri-la.com](http://www.shangri-la.com)までお問合せください。

本件に関する問い合わせ先:

コミュニケーションズ 03-6739-7253

藤谷真弓 [mayumi.fujitani@shangri-la.com](mailto:mayumi.fujitani@shangri-la.com)

中西紘子 [hiroko.nakanishi@shangri-la.com](mailto:hiroko.nakanishi@shangri-la.com)

当グループのホテルに関する画像はデータをご用意しております。

ご希望の際は以下のウェブサイトをご覧下さい。

<http://www.shangri-la.com/imagelibrary>