P R E S S R E L E A S E

Shangri-La hotel
TOKYO

2012 年 1 月 4 日

シャングリ・ラ ホテル 東京

開業 3 周年記念特別限定ディナー「ベスト オブ ザ ベスト」をご提供

ホテル内 3 つのレストランのコラボレーションコースをお楽しみください

温かいアジアンホスピタリティーでお客様をお迎えするシャングリ・ラ ホテル 東京（2009 年 3 月 2 日開業、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、このたび開業 3 周年を記念して、シャングリ・ラ ホテル 東京の3つのレストランのコラボレーションディナー「ベスト オブ ザ ベスト」（30,000 円／サービス料別途）をご提供いたします。同ディナーは、2012 年 3 月 1 日から 3 月 31 日の1ヵ月間 1 日 3 組限定で、日本料理「なだ万」の前菜、シグネチャーレストランであるイタリア料理「ピャチェーレ」のリゾットとメイン料理、「ザ・ロビーラウンジ」のデザートと、料理に合わせたお飲み物をそれぞれのレストランでお楽しみいただくディナーコースです。各レストランからは、丸の内、皇居から新宿方面、あるいは東京ベイへ広がるそれぞれの夜景を、そして移動中には様々にきらめくシャンデリアや豪華なアートワークなど、シャングリ・ラ ホテル 東京のすべてをご堪能いただけます。

3 周年記念特別限定ディナー「ベスト オブ ザ ベスト」イメージ画像
イタリア料理レストラン「ピャチェーレ」

「ベスト オブ ザ ベスト」は 29 階の日本料理「なだ万」からスタートします。日本の「四季」と「森」をイメージした店内で、生雲丹プリン、針魚昆布、鮑餅粉揚げ、春野菜お浸し、目光一夜干しなど、前菜盛り合わせと炙り寿司3種を選び抜いた日本酒と共にご用意いたします。老舗ならではの丁寧かつ繊細な味わいをお楽しみください。

そして、ホテル内で一番大きい約 10 メートルのシャンデリアを囲う吹き抜けの螺旋階段を降り、28 階のイタリア料理「ピャチェーレ」に移動。2 フロア分の吹き抜けの天井にベネチアングラスのシャンデリア、丸の内、皇居から新宿に抜ける夜景を見ながらリゾットとメイン料理を白、赤のワインと共にお楽しみいただきます。リゾットは桜ウッドで燻製したお米に、細かく刻んだホワイトアスパラガスを加え、ホワイトアスパラガスのブイヨンとマスカルポーネで煮込んでいます。最後にキャビアを乗せ、見かけはシンプルながら贅沢な一品に仕上げました。メインはグリルした A5 ランクの和牛フィレ肉。黒トリュフを添え、絶妙な焼き加減で和牛の自然なおいしさを最大限に引き出しています。

最後は四季の花を描いたオイルペインティングが飾られた廊下を通り、銀杏の葉のシャンデリアと3方向に広がる夜景を堪能できる「ザ・ロビーラウンジ」へ。エグゼクティブペストリーシェフがご用意するデザートは、いちじくのコンポート、マスカルポーネムース、クッキーの3層のケーキの上にピスタチオのアイスクリームを添え、最後に、お客様の目の前でサクランボのリキュールであるキルシュをフランベし、温かいソースをおかけしてお召し上がりいただきます。ティーソムリエであるザ・ロビーラウンジのマネージャーが厳選した紅茶と共にお楽しみください。

<u>3 周年記念ディナー「ベスト オブ ザ ベスト」</u>

ディナーコース: 4 品 、ドリンク 4 種

【なだ万】

<u>前菜</u>

生雲丹プリン　コンソメゼリー、魚昆布〆　水前寺海苔　独活　梅酢、鮑餅粉揚げ、

春野菜お浸し、目光一夜干し　の巻パン　炙り干し子　蚕豆

炙り寿司　（中トロ　金目鯛　穴子）

<u>日本酒</u>

獺祭　純米大吟醸　遠心分離　磨き二割三分

【ピャチェーレ】

<u>リゾット</u>

スモークしたリゾット、ホワイトアスパラガスとキャビア

<u>白ワイン</u>

イエルマン 2009 ヴィンテージ トゥニーナ

または、アンティノリ 2007 チェルバロ デラ サラ

メイン

グリルした和牛のフィレ肉、黒トリュフ香る野菜添え

赤ワイン

スカヴィーノ 2005 バローロ ブリッコ アンブロージョ パオロ

または、ガイヤ 2008 マガーリ カマルカンダ

【ザ・ロビーラウンジ】

デザート

マスカルポーネとイチジクのコンポート

ミックスベリーのフランベ、ピスタチオアイスクリームと共に

紅茶

キャッスルトン マスカテル 2011 年セカンドフラッシュ

または、中国 南東産 最高級ホワイトティー

期間: 2012 年 3 月 1 日（木）から 3 月 31 日（土）まで

料金: 30,000 円（消費税込み、サービス料別）

ご予約、お問い合わせは、(03) 6739 7888 まで、あるいはオンライン予約にて承ります。

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 ブランドの日本初のホテルとして 2009 年 3 月に開業。「シャングリ・ラのホスピタリティーは家族を思いやる心から」という企業理念のもと、ジェームス・ヒルトンの小説に描かれたチベットの山々の奥地にある桃源郷を再現したかのような、温かいアジア流のおもてなしでお客様をお迎えいたします。ホテルは東京駅に隣接する 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、西に丸の内や皇居、東に東京湾から東京スカイツリーを広く見渡すことができます。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」）、ロビーラウンジ、シャングリ・ラ ホテルグループ直営ブランドの CHI「氣」スパが併設されています。そのほかに、会議・宴会施設、チャペルを含む婚礼施設、フィットネス、屋内プール、ホライゾン クラブ ラウンジなどを完備しています。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（www.shangri-la.jp）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、現在「シャングリ・ラ」および「トレーダース」ブランド名で 72 のホテルを世界で運営し、総客室数 30,000 以上を有しています。

シャングリ・ラ ホテルは 5 つ星ラグジュアリーホテルとして豪華施設と一流のサービスを誇り、現在、オーストラリア、カナダ、中国、フィジー、フランス、香港、インド、インドネシア、日本、マレーシア、モルディブ、フィリピン、シンガポール、オマーン、台湾、タイ、アラブ首長国連邦の各都市において運営しています。また、現在当グループは、カナダ、中国、インド、マレーシア、フィリピン、モンゴル、ロシア、カタール、スリランカ、トルコ、英国でプロジェクトを推進しています。お問い合わせ、またはご予約は旅行代理店にご連絡いただくか、当社のウェブサイト（www.shangri-la.com/jp）をご覧下さい。

本件に関する問い合わせ先:

シャングリ・ラ ホテル 東京　03-6739-7888（代）
コミュニケーションズ 03-6739-7253
早田美奈子　minako.hayata@shangri-la.com
中西紘子　hiroko.nakanishi@shangri-la.com

当グループのホテルに関する画像はデータで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御覧下さい。http://www.shangri-la.com/imagelibrary