

SHANGRI-LA
TOKYO

2023年5月26日

シャングリ・ラ 東京、なだ万の夏限定メニューが7月1日より順次登場

～この夏味わいたい、五感で感じる季節の味覚～



心を込めて家族を思いやるようにお客さまをお迎えする[シャングリ・ラ 東京](#)（所在地：東京都千代田区丸の内、総支配人：マティアス・スッター）の「なだ万」では、この夏に味わいたい、旬の食材を使った季節感あふれる夏限定メニューが7月1日より登場いたします。

夏の旬を活かした懐石料理は、7月1日から7月31日まで1ヶ月間限定でご提供いたします。夏の風物詩とも言えるうなぎと鮎をメインに、6月から旬を迎える紫雲丹や北海道の毛蟹、いちじく、淡路の鱧など、この季節しか味わえない最高級の食材を取り揃えました。本来、お吸い物をご提供する三品目には、涼やかさを感じていただけるよう、うなぎとすだちを添えた冷たいそうめんをご用意しています。お料理の最後には夏バテ防止や疲労回復、美容に欠かせないビタミンを始めとする栄養素が多く含まれるうなぎのひつまぶしを。見た目にも美しく、繊細な味わいが感じられる細部までこだわった上質なお料理は、特別な日やビジネスランチ、お祝いなど様々なシチュエーションを雅やかに演出いたします。

夏の新鮮な旬の食材をふんだんに取り入れたシェフが奏でるこだわりの品々をお楽しみください。

■なだ万「『葵』懐石」概要

期間： 2023年7月1日（土）～ 7月31日（月）※水曜・木曜定休（祝日は除く）

時間： 17:30 ～ 22:00 (L.O. 21:00)

場所： 29階 「なだ万」

料金： 1名様 26,400円（税込・サービス料15%別）

内容： <先付> 紫雲丹殻盛り 生雲丹プリン コンソメゼリー 花穂
<旬菜> 若鮎山椒オイル煮 山椒菜 和牛無花果包み 胡麻酢
<冷し鉢> うなぎそうめん キャビア すだち 木の芽
<造り> 本鮪 天然鯛昆布締め 車海老油霜 土佐醤油
<煮物> 鱧小鍋仕立て 淡路産玉葱 黄にら 針柚子
<酢物> 毛蟹身出し 焼き茄子 フルーツトマト 新生姜ゼリー
<焼物> 天然鮎塩焼き 枝豆かき揚げ 酢取茗荷
<食事> うなぎ釜炊き ひつまぶし 薬味
<香の物> 盛り合せ
<デザート> 季節の果物盛り合せ

※仕入れの都合により、内容が変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ：Tel 03-6739-7899

※表示料金は税込、別途サービス料15%を頂戴します。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます。

※画像はイメージです。

###

シャングリ・ラ 東京について

シャングリ・ラ 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日に開業しました。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「ピャチエーレ」、日本料理「なだ万」に加えて、ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」が併設されています。また、5つのトリートメントルームと東京で最大規模のスパスイートを備えている「Chi Spa」は、古代アジアより伝わるヒーリングセラピーを提供しています。

シャングリ・ラ 東京は、2018年より2023年まで6年連続で一流のホスピタリティを格付けする世界有数のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」のホテル部門にて5つ星を獲得しているほか、トリップアドバイザーによる2019年のトラベラーズチョイスアワードにて日本1位を、2020年のトラベラーズチョイスベスト・オブ・ザ・ベストでは日本8位を受賞。また2019年には、米国の富裕層向け旅行雑誌「トラベル・アンド・レジャー」による東京のホテルTOP10で2位を、米国大手出版社コンデナスト社の旅行雑誌「コンデ・ナスト・トラベラー」が選出した2021年日本のトップ10ホテルランキングでは4位に選ばれています。

シャングリ・ラ 東京についての詳細は <https://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

シャングリ・ラ グループを象徴する主軸ブランドである「シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツ」は、同ブランド独自のアジアン ホスピタリティーで心を込めてすべてのゲストをお迎えいたします。

自然からインスピレーションを得たデザイン、魅力的な料理や文化体験、本物かつ思いやりが感じられるサービスを通し、ゲストは自身の“シャングリ・ラ モーメント”を滞在中にみつけることができます。現在 100 軒以上のデラックスホテルとリゾートを、オーストラリア、カナダ、中国、香港、台湾、フィジー、フランス、インド、インドネシア、日本、マレーシア、モーリシャス、モンゴル、ミャンマー、フィリピン、シンガポール、スリランカ、オマーン、タイ、トルコ、アラブ首長国連邦、およびイギリスなど世界中で運営しています。受賞歴のあるロイヤリティプログラム「ゴールドンサークル」は刷新され「シャングリ・ラ サークル」として 2022 年 4 月にスタートしました。すべてのシャングリ・ラ ブランド、ホテルおよびレストランを繋ぐ待望の旅とライフスタイル向けサービスです。豊かな暮らしのキュレーターとして、シャングリ・ラ サークルは選りすぐりの旅とライフスタイルオファーや魅力的なリワード、比類のないアジアンホスピタリティーを通して、ゲスト自身のシャングリ・ラ体験をガイドいたします。登録または詳細については、<https://www.shangri-la.com/shangrilacircle/>をご覧ください。

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツの詳細は <https://www.shangri-la.com/jp> をご覧ください。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

シャングリ・ラ 東京

コミュニケーションズ

Tel: 03-6739-7253

Email: communications.slty@shangri-la.com