

Journey
of Japan



山に分け入り、 野に遊ぶ。

日本各地を訪ね、木の枝を拾い、果実に出会い、
薬草を摘んで新たな酒を蒸留する。

その土地の空気と水に育まれた素材に、
バーテンダーが各々の五感を研ぎ澄ませて向き合い
力強く、あるいは繊細で、
時に複雑な味わいのカクテルへと昇華させました。

試験管には彼らが持ち帰った食材(木の枝や薬草の
こともあります)が詰められています。

ぜひ、それらにまつわるストーリーとともに、
匂いをかいだり、触ったりして
カクテルの源泉を
追体験してみてください。



It all begins here,
at The Peninsula Tokyo—

a cradle of discovery,
where spirits and stories intertwine.

旅の始まりはここ、
ザ・ペニンシュラ東京から。

そして新しいカクテルが生まれる場所でもある。

The Peninsula Tokyo

ザ・ペニンシュラ東京





Peter: The Bar
Signature

Signature Cocktail

シグネチャーカクテル



PROOF

Zero-Proof Non-Alcoholic Cocktail

ゼロプルーフ

ノンアルコールカクテル



Totonou Cocktail

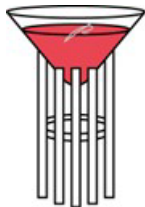
Created by Head Mixologist Mari, a certified medicinal cuisine advisor, this balanced blend supports body and mind without the intensity of traditional herbal remedies. Light, harmonious, and inviting, it is crafted to restore equilibrium with a gentle touch and a quietly uplifting character.

整うカクテル

薬膳アドバイザーの資格をもつ鎌田が、生薬を漢方の薬のような味わいではなく、心と体に寄り添う1杯として追求した「からだを整う」カクテル。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

料金には消費税とサービス料18%が含まれています。



Peter: The Bar
Signature

ザ・ペニンシュラ東京

東京ジョー

ボンベイサファイア 梅酒 ドランブイ
クランベリージュース レモンジュース

名前はハンフリー・ボガート主演の
ハリウッド映画「東京ジョー」に由来。

甘みと酸味が見事に融合し、

マイルドな口当たりで、

かつさわやかな後味の残る

ザ・ペニンシュラ東京のシグネチャーカクテル。

3,200

/



PROOF

2,800



Peter: The Bar
Signature

ザ・ペニンシュラ東京

東京ジョー ネクスト ジェネレーション

グレイグースシトロン 梅酒 クランベリージュース
よもぎリキュール 柚子ジュース シャンパン

開業以来のシグネチャーカクテル
「東京ジョー」のツイストカクテル。
名前の由来である映画の
主演俳優ハンフリー・ボガートが好きな
カクテルのニュアンスを加えたレシピで、
口当たり軽く、やわらかで、甘酸っぱい味わい。

3,500



Peter: The Bar
Signature

ザ・ペニンシュラ東京

江戸パレス

トーキョーハチオウジン 八朔ジュース ミント
生姜シロップ トニックウォーター 抹茶

ザ・ペニンシュラ東京の建つ場所が、
江戸城の一部であったことに着想を得たカクテル。

トーキョーハチオウジンと

ハッサクジュースをベースにし、

皇居の緑になぞらえたミントを使用。

家康公が愛した抹茶をグラスの縁に添えました。

ハッサク独特の酸味にミントの清涼感を加え、

季節を問わずお楽しみいただけます。

3,500

/



2,800

PROOF



北海道

ピーター アビエーション

きぼうジン10.8 ヴァイオレットリキュール
マラスキーノリキュール サクラリキュール
オーキッドシロップ レモンジュース

鎌田が積丹で出会った

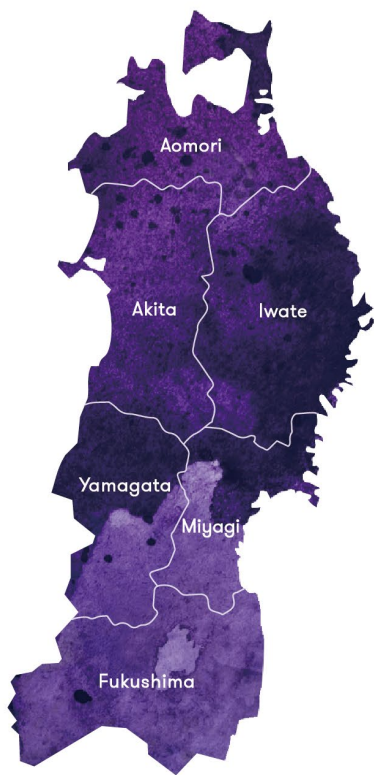
クラフトジン「KIBOUGIN」をベースに、
桜リキュールのやさしい甘みを重ねました。

空と海、そして桜の花びらが舞うような
余韻が織りなす日本の美を感じるカクテルを、
店内のシルバーツリーをイメージしたグラスで
ご提供いたします。

3,500

Tohoku

東北





岩手

みのりスプリッツ

和花・果 ピータービターリキュール
シャンパン ソーダ

金ケ崎駒ヶ岳に広がる豊かな森。
その森の中を歩きながら選んだ樹木の
ボタニカルで作ったオリジナルビターリキュールに、
金ケ崎で育ったハーブで丁寧に作られた
和のリキュールを合わせた爽やかな一杯。
自然の恵みを存分に感じられる
スプリッツをお楽しみください。

3,800

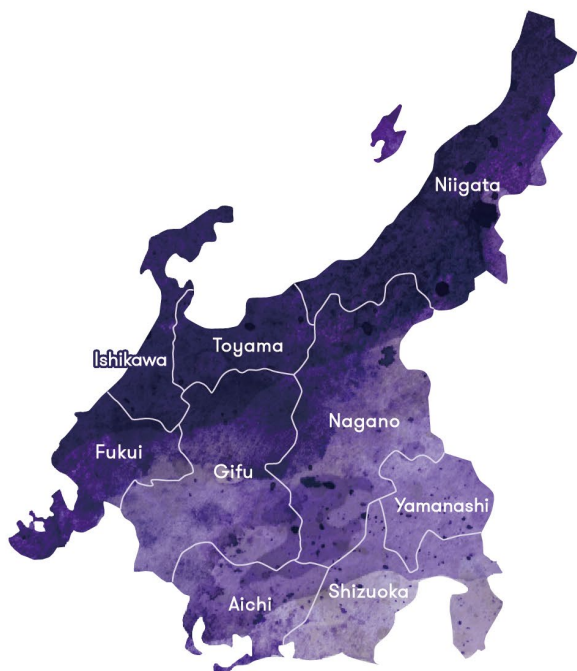
/



2,800

Chubu

中部





長野

トレイル ブラッディーマリー

キース&ブリックスプレミアムウォッカ
イタリカス 自家製クリアトマト&ピーチジュース

白馬岩岳のトレイルを駆け抜けた先で味わった
獲れたての桃とトマト。

乾いた身体に染みわたったあの瑞々しさを、
「ブラッディーマリー」で再構築しました。

心地よいそよ風、野に咲く花々、
雄大な自然を五感で味わった日の記憶を
呼び起こします。

3,200

/

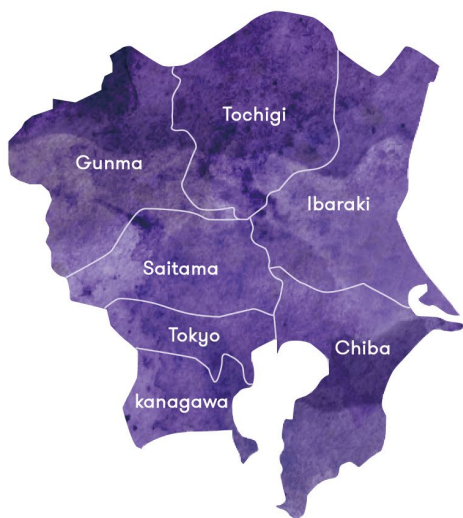


2,800

PROOF

Kanto

関東





茨城

米 ウイスキーサワー

日の丸ウイスキー米 自家製ホッピーシロップ
柚子ジュース 檜ビターズ 蓮根フォーム

田園に広がる稲穂の香り、
地元の食卓で出会った蓮根のやさしい甘み、
このおおらかさとやさしさを表現した一杯。

茨城県産の米から生まれた
まろやかなウイスキーに、
蓮根フレーバーのフォームを
ふんわりと重ねました。

3,800



千葉

房総メルバ

房総ラム花 フランジェリコ
エルダーフラワーコーディアル アーモンドシロップ
クリーム ブルーベリーピューレ

風に揺れる花々の
甘く爽やかな香りに包まれた房総で、
その自然を詰め込んだ豊かな味わいのラムに
出会いました。まろやかなラムにナッツや
エルダーフラワー、ブルーベリーの香りを合わせ、
一口ごとに花々の情景やサトウキビ畑の陽光を
彷彿とさせる一杯に仕上げました。

3,200

/



2,800



神奈川

ペンネグローニ

ザ・ペニンシュラ東京 オリジナルジン
カンパリ 赤鬼ロツソ

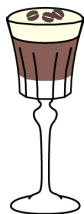
酒粕焼酎をベースに、鎌田が厳選した
ボタニカルを合わせて蒸留した
ザ・ペニンシュラ東京 オリジナルジン。
フルーティーでスパイシーな味わいを
優しい香りの国産ベルモットが引き立てます。
心地よい苦みとともに、至福のひとつときを
お楽しみください。

3,200

Chugoku / Shikoku

中国 / 四国





広島

瀬戸内EMT

戸河内ブレンドドウィスキー
戸河内コーヒーリキュール
桜尾レモンロックス エスプレッソ
トニックウォーター

宮島で感じた自然の息吹、
厳島神社の神聖な空気を繊細でスモーキーな
味わいの戸河内ウイスキーベースの
エスプレッソマティーニとして再構築しました。
グラスの中に重ねたのは空と海。
アクセントのレモンリキュールで
瀬戸内の風を表現しました。

3,200

/



PROOF

2,800



徳島

ととのうハイボール

接骨木 & 松葉 デュワーズ12年
自家製コーン茶 CO2

澄みわたる香りと、内側から整う感覚。
国産の接骨木（にわとこ）と松葉という生薬を
取り入れたこのハイボールは、
薬膳の知恵とウイスキーの軽快さが融合した、
健やかな一杯です。
一口ごとに、身体がゆるやかにほどけていくような
カクテルです。

3,200



高知

和漢パローマ

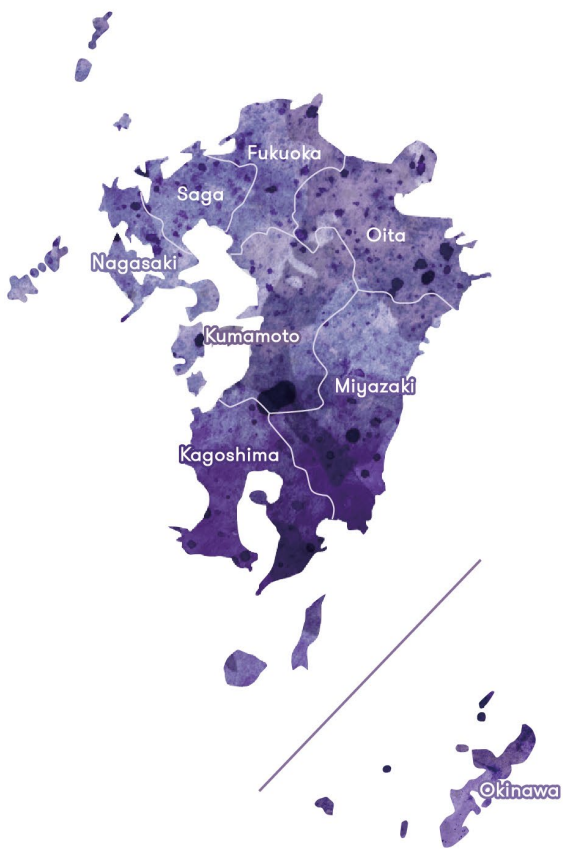
ウコン & 高麗人参 パトロンシルバー
文旦ジュース トニックウォーター

300年以上続く高知市の日曜市を訪れた際に
口にした文旦の甘酸っぱさは、
いつまでも鮮やかに記憶に残っています。
その文旦と生薬の高麗人参とを組み合わせることで、
デトックスと活力をもたらします。
文旦の爽やかな風味と高麗人参の
力強いエネルギーが融合し、
新しくなった心身で新たな一歩を
踏み出すことができるでしょう。

3,500

Kyushu / Okinawa

九州 / 沖縄





大分

麴マティーニ

ツムギニューオークカスクストレージ
ニッカカフェジンインフューズいぶりがっこ
紫蘇ビターズ

雄大な山々と青く煌めく海が織りなす
自然に囲まれた温泉で感じた安らぎを
この一杯に閉じ込めました。

日本の伝統的な麴と国産のボタニカルを使った
スピリッツ「ツムギ」のまろやかな風味と、
いぶりがっこのやわらかな燻香が
深い安らぎをもたらすひとときを演出します。

3,200



宮崎

スイートポテト オールドファッシュヨンド

みやこざくら 赤ワイン酵母仕込み焼酎
ブレットバーボン バニラシロップ
アンゴスチュラビターズ

燦燦とした陽光を浴びて育った
南国生まれのさつま芋。

そのふくよかで上品な甘みを、
クラシックカクテル

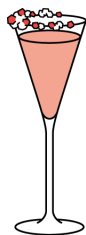
「オールドファッシュヨンド」のスタイルで。
赤ワイン酵母で仕込まれた味わい深い芋焼酎を、
スイートポテトの素朴な甘みが際立ってます。

3,200

/



2,800



沖縄

琉球スパイシーマルガリータ

スパイシーテキーラ ハブ酒 黒糖シロップ
シークワサージュース

沖縄の陽射しの下で感じた、
泡盛職人の情熱と島の陽気な雰囲気。
テキーラに泡盛の香りを重ねることで、
沖縄の伝統と力強さを、唐辛子やスパイスで
南国の暑さと活気を表現しました。
黒糖のコクが甘みの奥行きを引き立て、
一口ごとに沖縄の風景がよみがえる
特別なマルガリータです。

3,200

/



PROOF

2,800