

In Room Dining

ROOM SERVICE MENU



THE PENINSULA
T O K Y O

CHEF'S RECOMMENDATION

シェフのおすすめ

A LA CARTE ア・ラ・カルト

-  **001 Kaisendon** ¥7,400
 6 Kinds of Seasonal Sashimi on Sushi Rice, Japanese Pickles, Miso Soup
 海鮮丼
 季節の海鮮6種 香物 お味噌汁
-  **002 Kama Meshi** ¥7,900
 Iron-Pot-Cooked Seasonal Rice, Japanese Pickles, Miso Soup
 釜飯
 季節の具材 香物 お味噌汁
-  **003 Seasonal White Fish Meunière** ¥7,900
 Spinach, Mousseline Sauce
 白身魚のムニエル
 ほうれん草 ムースリヌソース
-  **004 Red Wine Braised Japanese Beef Short Ribs** ¥8,700
 Creamy Mashed Potato
 国産牛ショートリブの赤ワイン煮込み
 なめらかマッシュドポテト
- 005 Wagyu A5 Tenderloin 150g** ¥29,000
 和牛A5テンダーロインステーキ 150g
-  **006 Nachos** ¥3,600
 Avocado, Tomato, Olive, Chilli Beans, Cheese Sauce
 ナチョス
 アボカド トマト オリーブ チリビーンズ チーズソース
-  **007 Chicken Kara-Age** ¥3,900
 Deep-Fried Crispy Awao Chicken, Yuzu Pepper, Lemon
 からあげ
 阿波尾鶏 柚子胡椒 レモン
-  **008 Stir-Fried Egg Noodles in Dark Soy Sauce, Yellow Chive** ¥4,200
 モヤシと黄韭入り香港風醤油焼きそば
-  **009 Yangzhou Style Fried Rice, Shrimp, Barbecued Pork** ¥4,800
 海老とチャーシュー入り炒飯

 Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
  Contains Gluten グルテン使用メニュー
  Vegetarian ベジタリアンメニュー
  Contains Pork ポーク使用メニュー
  Spicy スパイスメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。



001, 021 Kaisendon 海鮮丼



036 Wagyu A5 Sirloin 200g (Halal) 和牛A5 サーロインステーキ 200g (ハラル)

THE PENINSULA TOKYO “MY RAMEN” by IPPUDO

 010 The Peninsula Tokyo “My Ramen” by Ippudo ¥5,800
ザ・ペニンシュラ東京 “マイラーメン” by 一風堂

Ramen is Japan's iconic noodle soup dish and Ippudo is undeniably one of Japan's best loved ramen chains, known for sparking the global Japanese-style ramen boom. Founded in Fukuoka on the southern island of Kyushu, Ippudo has expanded all across Japan and to several overseas destinations where it has received much acclaim with excellent reviews and long waiting lists for its restaurants. Ippudo's popular tonkotsu pork broth ramen is cooked for 18 hours to achieve a rich and deep flavor.

福岡創業、ラーメンのグローバルブランド、一風堂のラーメンをルームサービスでお楽しみください。特注のスープ釜で18時間炊く、独自の「熟かさね製法」で味に何層もの深みを実現した豚骨スープと、小麦香る極細麺にザ・ペニンシュラ東京オリジナルの具材を含む、12種類のトッピングを添えてご提供いたします。



TOPPINGS

1. Seasoned Cod Roe
2. Soy Egg and Hei Fung Terrace's Barbecued Pork
3. Roasted Sesame
4. Chili Flakes
5. Chopped Onion
6. Black Ear Fungus
7. Pickled Ginger
8. Pickled Mustard Greens
9. Deep-Fried Garlic
10. Spring Onion with Broad Bean Chili Sauce
11. Seaweed Paper
12. Szechwan Pickles with Peninsula XO Sauce

トッピング

1. 明太子
2. 煮卵 ヘイフンテラス 特製チャーシュー
3. ごま
4. 七味唐辛子
5. 玉ねぎ
6. きくらげ
7. 紅しょうが
8. 高菜
9. 揚げニンニク
10. ねぎの豆板醤和え
11. 海苔
12. ザ・ペニンシュラ東京 XO 醤和えザーサイ

Now, you can customize your very own bowl of Ippudo ramen, accompanied by a selection of up to 12 different toppings, from the comfort of your guestroom.

ヘイフンテラス特製チャーシューや、ザ・ペニンシュラ東京XO醤和えザーサイなど、様々なトッピングで、オリジナルの味に仕上げてお召し上がりください。



 Contains Nuts ナッツ類使用メニュー  Contains Gluten グルテン使用メニュー  Vegetarian ベジタリアンメニュー  Contains Pork ポーク使用メニュー  Spicy スパイシーメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

 011 The Peninsula Tokyo Plant-Based “My Ramen” by Ippudo ¥6,200
ザ・ペニンシュラ東京 プラントベース “マイラーメン” by 一風堂

The Peninsula Tokyo's popular in-room dining experience, “My Ramen,” has evolved into the Plant-Based “My Ramen.” This deliciously healthy dish features noodles, soup, and toppings, all made from plant-based ingredients. This innovative collaboration has introduced a soy milk-based broth enriched with kombu seaweed and porcini mushrooms for a nutritious twist. Guests can watch as the broth is poured into a bowl of egg-free noodles and finished with a drizzle of truffle oil. Plus, you can customize your “My Ramen” experience by selecting from thirteen seasonal toppings.

提供開始以来、多くのお客様から愛されている「ザ・ペニンシュラ東京 “マイラーメン” by 一風堂」のプラントベースが登場。豆乳ベースでありながら生の豚骨スープのようなコクと深みがあるスープを、昆布やドライポルチーニで引いた出汁と混ぜ、保温ポットで客室にお持ちし、お客様の目前で卵不使用の麺が入る丼に注ぎ、最後にトリュフオイルをかけて仕上げます。「ヘイフンテラス」特製野菜点心や味変を楽しむスパイシーベジタブルソースなど、好きなトッピングを組み合わせでお楽しみください。

TOPPINGS

1. Hei Fung Terrace's Special Vegetable Dim Sum
2. Yuba Yam
3. Vegetable Chili Paste
4. Japanese Vegetable Sticks
5. Roasted Sesame
6. Chopped Onion
7. Black Ear Fungus
8. Pickled Ginger
9. Pickled Mustard Greens
10. Deep-Fried Garlic
11. Spring Onion with Broad Bean Chili Sauce
12. Seaweed Paper
13. Szechwan Pickles

トッピング

1. 「ヘイフンテラス」特製野菜点心
2. 湯葉真薯
3. スパイシーベジタブルソース
4. 国産野菜のスティック
5. ごま
6. 玉ねぎ
7. きくらげ
8. 紅しょうが
9. 高菜
10. 揚げニンニク
11. ねぎの豆板醤和え
12. 海苔
13. ザーサイ





NATURALLY PENINSULA

ナチュラルリー ペニンシュラ

inspired by *SHOJIN*

11:00 am – 11:00 pm

Naturally Peninsula is a group-wide concept offering plant-based dishes employing locally sourced seasonal produce. The Peninsula Tokyo is delighted to present you with a variety of unique offerings inspired by *SHOJIN* cuisine, long rooted to Japanese lifestyle.

ペニンシュラグループ全体で取り組む、植物由来の食材を使用する「ナチュラルリー ペニンシュラ」。ザ・ペニンシュラ東京では、精進料理に着想し、日本の野菜を独創性豊かに新たな味わいへと昇華させ、健康的なライフスタイルをサポートいたします。

012 WELLNESS CURRY

ウェルネスカレー



*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

Five-grain brown rice is topped with seasonal locally-grown vegetables and a homemade roux made with a variety of spices and aromatics.

玄米をベースにした五穀米に季節の国産野菜を添え、ルーは八丁味噌や金山寺味噌をベースに10種類以上のスパイスで深い味わいと、高野豆腐で食べ応えを加えました。追い味噌をお好みで加えて味の変化もお楽しみいただけます。

¥4,500

013 THE ZEN MEAL

一汁一菜



*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

Seasonal Soup / Main Dish / Seasonal Rice

Seasonal Pickled Vegetables Fermented in Rice Bran / Dessert

季節のスープ / メインディッシュ / 季節のご飯 / 季節野菜の糠漬け / デザート

At the heart of *SHOJIN*, and the principle of Japanese cuisine "one soup, one dish" (*ICHIJU ISSAI*), this is the essential Zen meal. Simple, yet profound.

精進料理はこの「一汁一菜」の発祥であり、日本の食の原型といわれています。古来より、体と心を養う基本とされ、究極の食とされてきました。

¥8,000

014 Wellness Soup

ウェルネススープ

Seasonal Vegetables with Soy Dumpling

季節野菜のがんもどき

¥3,200

015 Seasonal Zen Dessert

季節の禅デザート

¥2,800

Contains Nuts ナッツ類使用メニュー Contains Gluten グルテン使用メニュー Vegetarian ベジタリアンメニュー Contains Pork ポーク使用メニュー Spicy スパイシーメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

A LA CARTE

ア・ラ・カルト

Japanese Selection ジャパニーズ セレクション

-  **016 Seaweed Japanese Salad** ¥4,500
Tofu, Avocado, Rice Cracker, Japanese Dressing
海藻和風サラダ
豆腐 アボカド 煎餅 和風ドレッシング
-  **017 Udon Noodle Soup** ¥5,100
Shrimp and Vegetable Tempura, Yuzu Pepper
うどん
海老と野菜の天婦羅 柚子胡椒添え
-  **018 Gyudon** ¥7,700
Braised Wagyu on Steamed Rice, Onsen Poached Egg
Japanese Pickles, Miso Soup
和牛牛丼
温泉卵添え 香物 お味噌汁
-  **019 Tendon** ¥7,000
Assorted Tempura on Steamed Rice, Japanese Pickles, Miso Soup
天丼
天婦羅盛り合わせ 香物 お味噌汁
-  **020 Oyakodon** ¥7,200
Braised Awao Chicken Thigh with Free-Range Egg on Steamed Rice
Japanese Pickles, Miso Soup
親子丼
阿波尾鶏もも肉 香物 お味噌汁
-  **021 Kaisendon** ¥7,400
6 Kinds of Seasonal Sashimi on Sushi Rice, Japanese Pickles, Miso Soup
海鮮丼
季節の海鮮6種 香物 お味噌汁
-  **022 Kama Meshi** ¥7,900
Iron-Pot-Cooked Seasonal Rice, Japanese Pickles, Miso Soup
釜飯
季節の具材 香物 お味噌汁

 Contains Nuts ナッツ類使用メニュー  Contains Gluten グルテン使用メニュー  Vegetarian ベジタリアンメニュー  Contains Pork ポーク使用メニュー  Spicy スパイシーメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

A LA CARTE ア・ラ・カルト



016 Seaweed Japanese Salad 海藻和風サラダ



002,022 Kama Meshi 釜飯

*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

A LA CARTE ア・ラ・カルト

- 🍷🐷 **023 Tonkatsu** ¥7,100
Japanese Pork Cutlet, Steamed Rice, Japanese Pickles, Miso Soup
とんかつ
ごはん 香物 お味噌汁
- 🍷 **024 Awao Chicken Skewers** ¥5,300
Teriyaki Sauce, Shiso Pepper Root Vegetables
阿波尾鶏の照り焼き
根菜の紫蘇山椒和え
- 🍷🐷 **025 Curry and Rice** ¥6,900
Japanese Beef Curry, Steamed Rice, Japanese Pickles
国産ビーフカレーライス



023 Tonkatsu とんかつ

*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

A LA CARTE ア・ラ・カルト

Western Selection ウェスタン セレクション

- 026 Porcini Mushroom Cream Soup** ¥3,700
ポルチーニ茸のクリームスープ
- 🍷🐷 **027 Caesar Salad** ¥4,900
Bacon, Crouton, Parmesan Cheese, Poached Egg
シーザーサラダ
ベーコン クルトン パルメザンチーズ ポーチドエッグ
- 🍷 **028 Superfood Salad** ¥3,500
Kale, Avocado, Quinoa, Broccoli, Snap Peas, Hijiki Seaweed, Pomegranate, Beets Dressing
スーパーフードサラダ
ケール アボカド キヌア ブロッコリー スナップエンドウ ひじき ザクロ ビーツドレッシング
- 🍷🍷 **029 Seasonal White Fish Meunière** ¥7,900
Spinach, Mousseline Sauce
白身魚のムニエル
ほうれん草 ムースリヌソース
- 🍷 **030 Red Wine Braised Japanese Beef Short Ribs** ¥8,700
Creamy Mashed Potato
国産牛ショートリブの赤ワイン煮込み
なめらかマッシュドポテト
- 🍷 **031 Artisan Spaghetti** ¥4,500
Tomato Sauce or Bolognese Sauce
パスタの町グラニャーノ製スパゲッティ
トマトソース または ボロネーゼソース

🍷 Contains Nuts ナッツ類使用メニュー 🍷 Contains Gluten グルテン使用メニュー 🍷 Vegetarian ベジタリアンメニュー 🐷 Contains Pork ポーク使用メニュー 🌶️ Spicy スパイシーメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。



033 The Peninsula Club Sandwich
ザ・ペニンシュラ東京 クラブサンドイッチ

*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

Sandwiches サンドイッチ

- 🌿 032 Avocado Toast ¥4,100
Multigrain Focaccia, Tomato Salsa, Egg Relish, Cottage Cheese
アボカドトースト
マルチグレインフォカッチャ トマトサルサ エッグレリッシュ カッテージチーズ
- 🌿🐷 033 The Peninsula Club Sandwich ¥6,100
Free-Range Chicken, Avocado, Lettuce, Tomato
Egg Relish, Atsugi Bacon, Whole Wheat Toast
French Fries or Sweet Potato Fries
ザ・ペニンシュラ東京 クラブサンドイッチ
放牧鶏 アボカド レタス トマト エッグレリッシュ 厚木ベーコン 全粒粉トースト
フレンチフライ または スイートポテトフライ添え
- 🌿🐷 034 Japanese Premium Beef Burger ¥6,300
Mushrooms, Bacon, Red Onion, Lettuce, Cheddar Cheese, Tomato
Yuzu Pepper-Mayonnaise
French Fries or Sweet Potato Fries
国産牛プレミアムバーガー
マッシュルーム ベーコン レッドオニオン レタス チェダーチーズ トマト 柚子胡椒マヨネーズ
フレンチフライ または スイートポテトフライ添え

Grilled Selection グリル セレクション

- 035 Wagyu A5 Tenderloin 150g ¥29,000
和牛A5テンダーロインステーキ 150g
- 036 Wagyu A5 Sirloin 200g (Halal) ¥27,000
和牛A5サーロインステーキ 200g (ハラール)
- 037 Australian Beef Sirloin Long Grain 250g ¥13,500
オーストラリア産葡萄牛サーロインステーキ 250g
- 038 Free Range Awao Chicken Breast ¥6,900
阿波尾鶏の胸肉
- 039 Norwegian Salmon ¥6,900
ノルウェー産サーモン

Side Dish サイドディッシュ

Two choices of:
以下より2品をお選びください

- 🌿 Roasted Tomato Provençal
ローストトマト
- Sautéed Japanese Mushroom
マッシュルームのソテー
- Creamed Spinach
ほうれん草クリーム煮
- 🌿 French Fries
フレンチフライ

Sauce ソース

One choice of:
以下より1品をお選びください

- 🌿 Ponzu
ポン酢
- Hollandaise
オランダーズソース
- Red Wine Jus
赤ワインソース

🌿 Contains Nuts ナッツ類使用メニュー 🌿 Contains Gluten グルテン使用メニュー 🌿 Vegetarian ベジタリアンメニュー 🐷 Contains Pork ポーク使用メニュー 🌿 Spicy スパイシーメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

A LA CARTE ア・ラ・カルト

Snacks スナック

- 🍷🍷 040 **French Fries or Sweet Potato Fries** ¥1,900
フレンチフライ または スイートポテトフライ
- 🍷 041 **Pizza of Your Choice** ¥4,500
Margherita, 🐷 Pepperoni or Quattro Formaggi
ピザ
マルゲリータ、🐷 ペパロニ または クアトロフォルマッジ
- 042 **Garlic Shrimps** ¥3,700
ガーリックシュリンプ
- 043 **Scottish Smoked Salmon** ¥4,600
Sour Cream, Caper Berry, Fresh Wasabi
スコットランド産スモークサーモン
サワークリーム ケッパーベリー 山葵
- 🍷🍷🐷 044 **Assortment of Hokkaido Cheese and Charcuterie Plate** ¥5,300
北海道産チーズとシャルキュトリーの盛り合わせ
- 🍷🍷 045 **Nachos** ¥3,600
Avocado, Tomato, Olive, Chilli Beans, Cheese Sauce
ナチョス
アボカド トマト オリーブ チリビーンズ チーズソース
- 🍷 046 **Authentic Takoyaki** ¥2,900
たこ焼き
- 🍷🍷 047 **Chicken Kara-Age** ¥3,900
Deep-Fried Crispy Awao Chicken, Yuzu Pepper, Lemon
からあげ
阿波尾鶏 柚子胡椒 レモン

🍷 Contains Nuts ナッツ類使用メニュー 🍷 Contains Gluten グルテン使用メニュー 🍷 Vegetarian ベジタリアンメニュー 🐷 Contains Pork ポーク使用メニュー 🍷 Spicy スパイシーメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.
価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

A LA CARTE ア・ラ・カルト

Dessert デザート

- 048 **Gluten-Free Chocolate Cake** ¥3,300
The Peninsula Blend 66% Valrhona Chocolate Glazed Raspberries
グルテンフリーチョコレートケーキ
ザ・ペニンシュラブレンド66%ヴァローナチョコレート ラズベリーソース
- 🍷🍷 049 **Baked Cheesecake** ¥3,300
Mixed Berry Compote
バイクドチーズケーキ
ミックスベリーのコンポート
- 🍷🍷 050 **The Peninsula Tokyo Mango Pudding** ¥3,000
Coconut Ice Cream
ザ・ペニンシュラ東京 マンゴープリン
ココナッツアイスクリーム
- 051 **Selection of Ice Cream and Sorbet** ¥1,800
Vanilla / Chocolate / Matcha Green Tea / Coconut / Raspberry / Mango
アイスクリームとシャーベット
バニラ、チョコレート、抹茶、ココナッツ、ラズベリー、マンゴー
- 052 **Sliced Seasonal Fruits** ¥4,900
季節のフルーツ



050 **The Peninsula Tokyo Mango Pudding**
ザ・ペニンシュラ東京 マンゴープリン

*For illustration purposes.
※写真はイメージです。



HEI FUNG TERRACE CANTONESE DISHES

ハイフンテラス 中国料理

11:30 am – 2:00 pm / 5:30 pm – 9:00 pm



BBQ 釜焼き

- 053 Barbecued Pork with Jellyfish ¥8,900
釜焼きチャーシューとクラゲの盛り合わせ

Soup スープ

- 054 Szechuan Style Hot and Sour Soup, Shrimp and Crab ¥4,900
海老と蟹肉入り四川風酸辣スープ
- 055 Sweet Corn Soup with Crab ¥4,200
蟹肉入りコーンスープ

Dim Sum 点心

- 056 Deep-Fried Spring Roll with Seafood (2 pieces) ¥1,800
海鮮入り揚げ春巻き(2個)
- 057 Steamed Shrimp and Bamboo Shoot Dumpling (2 pieces) ¥1,800
海老と筍入り蒸し餃子(2個)
- 058 Bamboo Fungus and Vegetable Dumpling (2 pieces) ¥1,800
衣笠茸と野菜入り蒸し餃子(2個)
- 059 Barbecued Pork Bun (1 piece) ¥1,800
チャーシュー入り饅頭(1個)

Contains Nuts ナッツ類使用メニュー Contains Gluten グルテン使用メニュー Vegetarian ベジタリアンメニュー Contains Pork ポーク使用メニュー Spicy スパイシーメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。



*For illustration purposes. ※写真はイメージです。



Main Dish メイン料理

- 
 060 Steamed Eggplant and Vermicelli with Garlic Sauce ¥4,800
 茄子と春雨のガーリック蒸し
- 
 061 Wok-Fried Beef Tenderloin, XO Sauce ¥18,500
 国産牛フィレ肉のXO醬炒め
- 

 062 Braised Prawns in Mild Chili Sauce ¥9,200
 海老の特製チリソース煮込み
- 


 063 Szechuan Style Braised Bean Curd with Minced Pork ¥6,900
 四川風麻婆豆腐
- 

 064 Sweet and Sour Okinawa Kibimaru Pork, Pineapple ¥7,500
 パイナップル入り沖縄県産キビまる豚の酢豚

Rice and Noodles ライス & ノードル

- 

 065 Cantonese Shrimp Wonton Noodle Soup ¥4,700
 海老ワンタン入り香港拉麵
- 
 066 Stir-Fried Beef Rice Noodles ¥5,200
 国産牛肉のライスヌードル炒め
- 

 067 Stir-Fried Egg Noodles in Dark Soy Sauce, Yellow Chive ¥4,200
 モヤシと黄韭入り香港風醬油焼きそば
- 

 068 Yangzhou Style Fried Rice, Shrimp, Barbecued Pork ¥4,800
 海老とチャーシュー入り炒飯

 Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
  Contains Gluten グルテン使用メニュー
  Vegetarian ベジタリアンメニュー
  Contains Pork ポーク使用メニュー
  Spicy スパイスメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。



062 Braised Prawns in Mild Chili Sauce 海老の特製チリソース煮込み



067 Stir-Fried Egg Noodles in Dark Soy Sauce, Yellow Chive モヤシと黄韭入り香港風醬油焼きそば

*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

DRINKS

ドリンクメニュー

Wine by the Glass グラスワイン

- 069 The Peninsula Champagne by Deutz Brut¥4,300
ザ・ペニンシュラ シャンパン ドゥーツ ブリュット
- 070 Au Bon Climat, Santa Barbara County, Chardonnay¥2,600
オー・ボン・クリマ サンタバーバラ カウンティ シャルドネ
- 071 Henri Bourgeois, Sancerre "Les Baronnes", Sauvignon Blanc¥2,800
アンリ・ブルジョワ サンセール "レ・バロンヌ" ソーヴィニオン・ブラン
- 072 Domaine Drouhin, Willamette Valley, Pinot Noir¥3,600
ドメーヌ・ドルーアン ウィラメット・ヴァレー ピノ・ノワール
- 073 Le Marquis de Calon Ségur, Saint-Estèphe, Bordeaux Blend¥4,050
ル・マルキ・ド・カロン・セギュール サン・テステフ ボルドーブレンド

Beer ビール

- 074 Suntory The Premium Malts Master's Dream / Draft Beer¥2,100
サントリー ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム / 生ビール
- 075 Peter Beer¥2,200
(Blue Pilsner / Red Pale Ale / Black Stout)
Craft beer brewed in Otaru, Hokkaido with our original bottle.
Peter ビール
(ブルーピルスナー / レッドペールエール / ブラックスタウト)
北海道小樽市で醸造し、オリジナルボトルへと瓶詰した
「Peter」オリジナルクラフトビールです。
- 076 Non-Alcoholic Beer – Suntory "All Free"¥1,600
ノンアルコールビール サントリー "オールフリー"



075 Peter Beer (Left: Blue Pilsner / Right: Red Pale Ale)
Peter ビール (左:ブルーピルスナー/右:レッドペールエール)

DRINKS ドリンクメニュー

Spirits (45ml) スピリッツ (45ml)

- 077 Bombay Sapphire¥3,200
ボンベイ サファイア
- 078 Grey Goose¥3,200
グレイグース
- 079 Tanqueray No.10¥3,400
タンカレー No.10
- 080 Hendrick's¥3,500
ヘンドリックス
- 081 Ketel One¥3,200
ケテル ワン
- 082 Bacardi Superior¥3,200
バカルディ スペリオール
- 083 Ron Zacapa Centenario¥3,600
ロン サカパ センテナリオ
- 084 Don Julio Reposado¥4,300
ドンフリオ レポサド

Japanese Whisky (45ml) 国産ウイスキー (45ml)

- 085 The Peninsula Tokyo Single Malt Komagatake ¥14,500
ザ・ペニンシュラ東京 シングルモルト駒ヶ岳
- 086 Sakurao Single Malt¥4,500
桜尾 シングルモルト
- 087 Suntory Yamazaki 12 year old¥7,000
サントリー 山崎 12年
- 088 Suntory Hibiki Blender's Choice¥6,000
サントリー 響 ブレンダーズ チョイス

If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.
価格は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

DRINKS ドリンクメニュー

Single Malt Scotch (45ml) シングルモルト スコッチ (45ml)

- 089 Talisker 10 year old¥4,050
タリスカー 10年
- 090 Lagavulin 16 year old¥6,700
ラガヴァーリン 16年

Blended Scotch (45ml) ブレンデッド スコッチ (45ml)

- 091 Johnnie Walker Blue Label¥8,300
ジョニーウォーカーブルーラベル
- 092 Ballantine's 17 year old¥4,600
バラントイン 17年

American (45ml) アメリカン (45ml)

- 093 Four Roses Premium¥3,600
フォアローゼス プレミアム
- 094 Wild Turkey 12 year old¥3,600
ワイルドターキー 12年

Cognac (45ml) コニャック (45ml)

- 095 Hennessy X.O¥6,600
ヘネシー X.O
- 096 Rémy Martin XO¥5,900
レミーマルタン XO
- 097 Rémy Martin Louis XIII (10ml / 30ml / 45ml)
.....¥30,000 / ¥60,000 / ¥90,000
レミーマルタン ルイ13世 (10ml / 30ml / 45ml)

Sake & Ume-Shu 日本酒 & 梅酒

- 098 The Peninsula Plum Wine (45ml)¥3,200
ザ・ペニンシュラ 梅酒 (45ml)
- 099 The Peninsula Junmai Daiginjo (300ml, bottle)¥5,800
ザ・ペニンシュラ 純米大吟醸 (300ml, ボトル)
- 100 Daimon Shuzo, Daimon 35 Junmai Daiginjo
(300ml / 720ml)¥9,400 / ¥17,400
大門 35 純米大吟醸 (300ml / 720ml)

DRINKS ドリンクメニュー

Soft Drink ソフトドリンク

- 101 Coca-Cola / Coca-Cola Zero¥1,600
コカ・コーラ / コカ・コーラ ゼロ
- 102 Ginger Ale¥1,600
ジンジャーエール
- 103 Juice¥2,000
Orange / Grapefruit / Apple / Carrot / Tomato / Vegetable
ジュース
オレンジ、グレープフルーツ、アップル、キャロット、トマト、野菜

Water ウォーター

- 104 The Peninsula Water 500ml¥1,600
ザ・ペニンシュラ ウォーター 500ml
- 105 The Peninsula Sparkling Water 500ml¥1,600
ザ・ペニンシュラ スパークリングウォーター 500ml
- 106 S. Pellegrino 1000ml¥2,300
サンペレグリノ 1000ml
- 107 Perrier 750ml¥2,050
ペリエ 750ml
- 108 Aqua Panna 1000ml¥2,300
アクア・パンナ 1000ml
- 109 Evian 750ml¥2,050
エビアン 750ml

Coffee コーヒー

- 110 Coffee¥1,700
コーヒー
- 111 Decaffeinated Coffee¥1,700
カフェインレス コーヒー
- 112 Espresso¥1,700
エスプレッソ
- 113 Cappuccino¥1,800
カプチーノ
- 114 Café Latte¥1,800
カフェラテ

If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.
価格は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

DRINKS ドリンクメニュー

Tea 紅茶

- 115 The Peninsula Tokyo Blend Tea ¥1,800
ザ・ペニンシュラ東京ブレンドティー
- 116 The Peninsula Tokyo Breakfast Tea ¥1,800
ザ・ペニンシュラ東京ブレックファストティー
- 117 Green Tea ¥1,800
緑茶
- 118 Jasmine ¥1,800
ジャスミン
- 119 Peppermint ¥1,800
ペパーミント
- 120 Darjeeling by Art of Tea ¥1,900
ダージリン by Art of Tea
- 121 Earl Grey by Art of Tea ¥1,900
アールグレイ by Art of Tea
- 122 Egyptian Chamomile by Art of Tea ¥1,900
エジプシャンカモミール by Art of Tea

 **Naturally Peninsula** ナチュラルリー ペニンシュラ

Our Naturally Peninsula Tea selection is designed to support your wellness lifestyle.

「ナチュラルリー ペニンシュラ」は、ナチュラルで植物由来の材料を使用し、お客様の健康的なライフスタイルをサポートします。

- 123 **Signature Detox Tea** ¥2,050
Dried Hibiscus
シグネチャー デトックスティー
ドライハイビスカス

Rich in vitamin C, citric acid, and potassium, hibiscus tea assists in activating the workings of intestines, stimulates digestive function, and removes excess water from the body in order to relieve swelling.

ビタミンCやクエン酸、リンゴ酸といった栄養が豊富なハイビスカスは健康によいとされ、お茶は腸の動きを活発にし、消化機能を促進することで体内の余分な水分を排出します。

DRINKS ドリンクメニュー

- 124 **Signature Sleep Tea** ¥2,050
Goji Berries, Dates, Honey
シグネチャー スリープティー
クコの実 赤ナツメヤシ 蜂蜜

Brewed with goji berries and red dates and served with honey, this tea delivers a plethora of calming nutrients, including melatonin, magnesium, and tryptophan, which prepare you for restful sleep.

デーツとクコの実をブレンドした安らかな眠りのためのお茶です。デーツは甘くて栄養が豊富なことで知られ、ストレス緩和にも役立ちます。クコの実にはビタミンやポリフェノールが豊富で、体を温めたり、疲れを和らげます。

Champagne シャンパーニュ

- 125 The Peninsula Champagne by Deutz ¥25,800
ザ・ペニンシュラ シャンパン ドゥーツ ブリュット
- 126 Adrien Renoir "Le Terroir" Extra Brut Grand Cru ¥26,000
アドリアン・ルノワール "ル・テロワール" エクストラ・ブリュット・グラン・クリュ
- 127 Telmont Brut ¥30,000
テルモン・ブリュット
- 128 Duval-Leroy Blanc de Blancs Prestige Grand Cru ¥34,900
デュヴァル＝ルロワ・ブラン・ド・ブラン プレステージュ・グラン・クリュ
- 129 Billecart Salmon Rosé ¥36,200
ビルカール・サルモン・ロゼ
- 130 Henri Giraud "Hommage au Pinot Noir" ¥45,000
アンリ ジロー "オマージュ オー ピノ・ノワール"
- 131 Dom Pérignon ¥59,000
ドン・ペリニオン
- 132 Krug Grande Cuvée ¥66,300
クリュッグ グランド・キュヴェ

Please be informed that the overall wine selections, prices and vintages are subject to change.
在庫状況により価格やビンテージは予告なく変更させていただく場合がございます。また、市場の状況により在庫の変動も場合がございます。ご了承ください。

DRINKS ドリンクメニュー

White Wine 白ワイン

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン

- 133 Henri Bourgeois "Les Baronnes", Sancerre ¥16,800
アンリ・ブルジョワ “レ・パロンヌ” サンセール
- 134 Domaine Gérard Boulay "Monts Damnés", Sancerre ¥27,000
ドメーヌ・ジェラルール・ブレ “モン・ダネ” サンセール
- 135 Kenzo Estate Asatsuyu, Napa Valley ¥47,000
ケンゾーエステート あさつゆ ナバ・ヴァレー

Chardonnay シャルドネ

- 136 The Peninsula Chardonnay Keller Estate, Sonoma ¥26,000
ザ・ペニンシュラ シャルドネ ケラー・エステート ソノマ
- 137 Jean-Paul & Benoit Droin, Chablis ¥15,500
ジャン・ポール & ブノワ・ドロワン シャブリ
- 138 Au Bon Climat, Santa Maria Valley ¥15,500
オー・ボン・クリマ サンタ・マリア・ヴァレー
- 139 Buisson-Charles Meursault Vieilles Vignes, Burgundy ¥38,900
ビュイッソン・シャルル ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ プルゴーニュ
- 140 Paul Lato Le Souvenir, Sierra Madre Vineyard ¥36,200
ポール・ラトール・スーヴニール シエラ・マドレ・ヴィンヤード
- 141 Michel Coutoux, Chassagne-Montrachet 1er Cru
"Les Macherelles", Burgundy ¥52,000
ミシェル・クトゥー シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ
“レ・マシュレール” プルゴーニュ

Red Wine 赤ワイン

Pinot Noir ピノ・ノワール

- 142 The Peninsula Pinot Noir Keller Estate, Sonoma ¥26,000
ザ・ペニンシュラ ピノ・ノワール ケラー・エステート ソノマ
- 143 Domaine Drouhin, Willamette Valley ¥21,200
ドメーヌ・ドルーアン ウィラメット・ヴァレー
- 144 Kelley Fox Wine Maresh Vineyard Dundee Hills, Oregon ¥29,200
ケリー・フォックス・ワインズ マーシュ・ヴィンヤード ダンディー・ヒルズ オレゴン
- 145 Clos De La Chapelle Beaune 1er cru
"Champs Pimont", Burgundy ¥31,000
クロ・ド・ラ・シャペル ポーヌ プルミエ・クリュ “シャン・ピモン” プルゴーニュ
- 146 Domaine Georges Lignier et Fils
Bonnes-Mares Grand Cru, Burgundy ¥136,500
ドメーヌ・ジョルジュ・リニエ・エ・フィス ボンヌ・マール グランクリュ プルゴーニュ

DRINKS ドリンクメニュー

Bordeaux Blend ボルドーブレンド

- 147 Le Marquis de Calon Ségur, Saint-Estèphe ¥24,300
ル・マルキ・ド・カロン・セギュール サン・テステフ
- 148 Silver Oak, Alexander Valley ¥37,400
シルバー・オーク アレキサンダー・ヴァレー
- 149 Château Durfort-Vivens, Margaux ¥50,100
シャトー・デュルフォール・ヴィヴァン マルゴー
- 150 Hundred Acre, Napa Valley ¥199,800
ハンドレッド・エーカー ナバ・ヴァレー
- 151 Château Mouton Rothschild, Pauillac ¥292,000
シャトー・ムートン・ロートシルト ポーイヤック

Syrah シラー

- 152 Domaine Jean-Michel Gerin
Champin le Seigneur, Côte-Rôtie ¥27,300
ドメーヌ・ジャン・ミシェル・ジュラン コート・ロティ シャンパン・ル・セニユール

Sangiovese サンジョベーゼ

- 153 Tignanello, Toscana ¥55,000
ティニャネロ トスカーナ

Nerello Mascalese ネレロ・マスカレーゼ

- 154 Graci, Etna Rosso, Sicily ¥16,200
グラーチ エтна・ロッソ シチリア



To access our master wine list,
please scan QR code.



QRコードよりマスターワインリストを
ご覧いただけます。

Please be informed that the overall wine selections, prices and vintages are subject to change.
在庫状況により価格やビンテージは予告なく変更させていただく場合がございます。また、市場の状況により在庫の変動もがございます。ご了承ください。



BREAKFAST

朝食

6:00 am – 11:00 am

155 The Peninsula Breakfast

ザ・ペニンシュラ ブレックファスト

A choice of:

Two Farm Eggs Any Style

(Fried / Scrambled / Poached / Boiled / Omelet)

(Choice of 🐷 Bacon / 🐷 Ham / 🐷 Pork or Chicken Sausage)

or

🌿🐷 The Peninsula Eggs Benedict

English Muffin, Thick Atsugi Bacon, Spinach

or

Open-Faced Egg White Omelet

Marinated Tomato with Honey and Cumin,
Fresh Herbs, Feta Cheese, Rocket Salad,
Lemon Dressing

or

🌿🥑 Avocado Toast

Multigrain Focaccia, Tomato Salsa,
Egg Relish, Cottage Cheese

or

🌿🍷 Signature French Toast

Berries, Double Cream, Maple Syrup

or

🌿 Souffle Pancake

Double Cream, Maple Syrup,
Berries or Matcha

Includes Juice or Smoothie, Coffee or Tea,
a Bakery Basket, Yogurt and Fruits

以下よりひとつお選びください

卵料理をお客様のお好みの調理法で

(目玉焼き、スクランブル、ポーチ、ゆで卵、オムレツ)

🐷ベーコン、🐷ハム、🐷ポークソーセージ、チキンソーセージ添え

または

🌿🐷ザ・ペニンシュラ エッグベネディクト

イングリッシュマフィン 厚木ベーコン ほうれん草

または

オープンホワイトオムレツ

蜂蜜とクミンのトマトマリネ フレッシュハーブ
フェタチーズ ルッコラのサラダ
レモンドレッシング

または

🌿🥑アボカドトースト

マルチグレインフォカッチャ トマトサルサ
エッグレリッシュ カッテージチーズ

または

🌿🍷シグネチャー フレンチトースト

ベリー ダブルクリーム メープルシロップ

または

🌿スフレパンケーキ

ダブルクリーム メープルシロップ
ベリー または 抹茶

ジュース または スムージー、コーヒー または 紅茶と
ベーカリーバスケット、ヨーグルト、フルーツが付きます。

¥7,800

🌿 Contains Nuts ナッツ類使用メニュー 🌿 Contains Gluten グルテン使用メニュー 🌿 Vegetarian ベジタリアンメニュー 🐷 Contains Pork ポーク使用メニュー 🌶️ Spicy スパイシーメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

BREAKFAST 朝食

6:00 am – 11:00 am

 156 Japanese Breakfast

和朝食

Curated by Two-star Michelin Chef Kazuo Takagi

ミシュラン二つ星シェフ高木一雄氏監修



*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

BREAKFAST 朝食

6:00 am – 11:00 am

  157 Chinese Breakfast

中華粥と点心の朝食



*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

Assorted Japanese Condiments

Broiled Fish of the Day

Braised Dish

Seasonal Dish

Steamed Rice

Miso Soup

Japanese Pickles

Dessert

Natto (Ibaraki Prefecture Funa Natto) + ¥700

Includes Juice or Smoothie and Coffee or Tea

¥7,800

小鉢各種

本日の焼き魚

季節の煮物

季節の一品

白御飯

お味噌汁

お好みの味噌をお選びください

佐賀県産 葉隠味噌 または 長野県産 名月味噌

漬物

季節のデザート

納豆(茨城県産 舟納豆)+ ¥700

ジュース または スムージー、コーヒー または 紅茶

Dim Sum of the Day and BBQ Pork Bun

Fish Meatball and Shrimp Congee

Stir-Fried Chicken Noodles

Cantonese Shrimp Wonton and Vegetable Soup

Hong Kong Style Steamed Crêpe,

Dark Soy Sauce

Chili Oil, Red Vinegar, Pickled Olives,

Chinese Fried Bread, Fried Onion

Sesame Dumpling

Includes Juice or Smoothie and Coffee or Tea

¥7,800

本日の点心とチャーシュー入り饅頭

魚のすり身団子と海老のお粥

鶏肉モヤシ入り醤油焼きそば

海老ワンタンと野菜のスープ

蒸しクレープ

チリオイル 赤酢 オリーブのピクルス

中華風揚げパン 揚げ玉ねぎ

胡麻団子

ジュース または スムージー、コーヒー または 紅茶

 Contains Nuts
ナッツ類使用メニュー

 Contains Gluten
グルテン使用メニュー

 Vegetarian
ベジタリアンメニュー

 Contains Pork
ポーク使用メニュー

 Spicy
スパイシーメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

BREAKFAST 朝食

6:00 am – 11:00 am

 158 Naturally Peninsula Breakfast

ナチュラルー ペニンシュラ ブレックファスト

inspired by SHOJIN

Naturally Peninsula is a group-wide concept offering plant-based dishes employing locally sourced seasonal produce. The Peninsula Tokyo is delighted to present you with a variety of unique offerings inspired by SHOJIN cuisine, long rooted to Japanese lifestyle.

ペニンシュラグループ全体で取り組む、植物由来の食材を使用する「ナチュラルー ペニンシュラ」。ザ・ペニンシュラ東京では、精進料理に着想し、日本の野菜を独創性豊かに楽しんでいただきながら健康的なライフスタイルをサポートいたします。

Seasonal Fruits and Tofu Cream
Ten-Grain Rice Cereal
Japanese Pickled Salad
Five-Grain Rice Porridge Risotto

季節のフルーツと豆腐クリーム
十穀米シリアル
お漬物サラダ
五穀米 葉隠れ味噌リゾット

Includes Juice or Smoothie and Coffee or Tea

ジュース または スムージー、コーヒー または 紅茶

¥7,800

 159 Continental Breakfast

コンチネンタル ブレックファスト

Danish Pastries, Pain au Chocolat, Butter Croissant
Selection of Toast
(White, Whole Wheat or Multigrain)
Butter, Jams and Honey

デニッシュ、パン・オ・ショコラ、クロワッサン
トーストをお選びください：
ホワイト、全粒粉、多穀
バター、ジャム、蜂蜜

Includes Juice or Smoothie and Coffee or Tea

ジュース または スムージー、コーヒー または 紅茶

¥4,800

 Contains Nuts ナッツ類使用メニュー  Contains Gluten グルテン使用メニュー  Vegetarian ベジタリアンメニュー  Contains Pork ポーク使用メニュー  Spicy スパイスメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。



*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

BREAKFAST 朝食

6:00 am – 11:00 am

Juices and Smoothies ジュースとスムージー

160 Juices ¥2,000
Orange / Grapefruit / Apple / Carrot / Tomato / Vegetable

ジュース
オレンジ、グレープフルーツ、アップル、キャロット、トマト、野菜

161 Energy Booster ¥2,300
Pineapple, Banana, Carrot, Ginger, Lemon, Almond Milk, Turmeric

エナジーブースター
パイナップル バナナ キャロット ジンジャー レモン アーモンドミルク ターメリック

162 Ever Green ¥2,300
Apple, Spinach, Lemon, Cucumber, Celery, Mint

エバーグリーン
アップル ほうれん草 レモン キュウリ セロリ ミント

Yogurt and Cereals ヨーグルトとシリアル

163 Organic Plain Yogurt ¥2,000
オーガニックプレーンヨーグルト

164 Bircher Muesli ¥2,400
with Almond and Apple

バーチャミューズリー
アーモンドとアップル

165 Homemade Granola ¥2,400
Organic Yogurt, Seasonal Berries

自家製グラノーラ
オーガニックヨーグルト ベリー

166 Cornflakes or All-Bran ¥2,000
Whole / Low Fat / Non-Fat / Soymilk / Oatmilk

コーンフレーク または オールブラン
牛乳、低脂肪乳、無脂肪乳、豆乳、オーツミルク

BREAKFAST 朝食

6:00 am – 11:00 am

From the Bakery フロム・ザ・ベーカリー

167 Homemade Bakery Basket ¥2,800
Butter Croissant, Pain au Chocolat, Danish Pastries and Toast

本日のベーカリーの盛り合わせ
クロワッサン パン・オ・ショコラ デニッシュトースト

168 White, Whole Wheat, Multigrain Toast ¥1,200
ホワイトトースト 全粒粉トースト 多穀トースト

169 Gluten-free Bread ¥1,200
グルテンフリーブレッド



*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

Contains Nuts ナッツ類使用メニュー Contains Gluten グルテン使用メニュー Vegetarian ベジタリアンメニュー Contains Pork ポーク使用メニュー Spicy スパイシーメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

BREAKFAST 朝食

6:00 am – 11:00 am

Eggs 卵料理

170 Two Farm Eggs Any Style ¥2,800

Fried / Scrambled / Poached / Boiled / Omelet

Choice of:

🐷 Bacon / 🐷 Ham / 🐷 Pork or Chicken Sausage

卵料理をお客様のお好みの調理法で

(目玉焼き、スクランブル、ポーチ、ゆで卵、オムレツ)

🐷 ベーコン、🐷 ハム、🐷 ポークソーセージ、チキンソーセージ添え

🐷 171 The Peninsula Eggs Benedict ¥3,800

English Muffin, Thick Atsugi Bacon, Spinach

ザ・ペニンシュラ エッグベネディクト

イングリッシュマフィン 厚木ベーコン ほうれん草

172 Open-Faced Egg White Omelet ¥3,300

Marinated Tomato with Honey and Cumin, Fresh Herbs

Feta Cheese, Rocket Salad, Lemon Dressing

オープンホワイトオムレツ

蜂蜜とクミンのトマトマリネ フレッシュハーブ フェタチーズ ルッコラのサラダ レモンドレッシング

Fruits フルーツ

173 Sliced Seasonal Fruits ¥4,900

季節のフルーツ

Breakfast Sides サイドディッシュ

🐷 174 Smoked Atsugi Bacon or Ham ¥1,800

厚木ベーコン または ハム

🐷 175 Pork Sausages ¥1,800

ポークソーセージ

176 Chicken Sausages ¥1,800

チキンソーセージ

🐷 177 Extra Crispy Bacon ¥1,800

クリスピーベーコン

🌿 178 Roasted Herb Potatoes ¥1,800

ハーブでローストしたベビーポテト

🌿 179 Steamed Seasonal Vegetables ¥1,800

季節の温野菜

🌿 Contains Nuts
ナッツ類使用メニュー

🌿 Contains Gluten
グルテン使用メニュー

🌿 Vegetarian
ベジタリアンメニュー

🐷 Contains Pork
ポーク使用メニュー

🌶️ Spicy
スパイシーメニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

THE PENINSULA
FAVORITES

ザ・ペニンシュラ フェイバリット

BREAKFAST 朝食



180 SIGNATURE FRENCH TOAST

シグネチャー フレンチトースト

Berries, Double Cream,
Maple Syrup

ベリー ダブルクリーム
メープルシロップ

Buttery brioche soaked in a free-range egg mixture, baked until golden and aromatic with a soft, tender center.

バターを贅沢に練り込んだブリオッシュを、平飼い卵のアバレイユにじっくりと浸し、表面はこんがり香ばしく、中はしっとり焼き上げました。

¥3,100



181 SOUFFLE PANCAKE

スフレパンケーキ

Double Cream, Maple Syrup
Berries or Matcha

ダブルクリーム メープルシロップ
ベリー または 抹茶

Vanilla-scented fluffy sponge with smooth double cream, paired with berry or matcha.

バニラが香るしっとりふわふわの生地、マスカルポーネと生クリームのなめらかなダブルクリームを添えてご用意しました。ベリーまたは抹茶、お好みのフレーバーでお楽しみください。

¥3,400

182 AVOCADO TOAST

アボカドトースト

Multigrain Focaccia, Tomato Salsa,
Egg Relish, Cottage Cheese

マルチグレインフォカッチャ トマトサルサ
エッグレリッシュ カッテージチーズ

Freshly baked multigrain focaccia with avocado and egg relish, finished with fragrant dill.

焼きたてのマルチグレインフォカッチャに、アボカドと平飼い卵のレリッシュをたっぷりとのせた一品。ディルの爽やかな香りが味わいを引き立てます。

¥4,100

183 GRANOLA TART

グラノーラタルト

Coconut Yogurt,
Fresh Berries and Coconut Flakes

ココナッツヨーグルト フレッシュベリー
ココナッツフレーク

Crisp granola crust topped with coconut yogurt and fresh berries.

ザクザクとした食感とほろっとほどける口当たりのグラノーラ生地に、ココナッツヨーグルトとフレッシュなベリーをたっぷり重ねています。素材の風味を生かした、軽やかな甘さをお楽しみください。

¥2,400

*The photos are for illustration purposes. ※写真はイメージです。



KIDS MENU

also for grown-ups who once were kids

お子様と、かつてお子様だったすべての方が
子どもにかえて楽しめるメニュー

24 hours

BREAKFAST 朝食

184 PANCAKES

Berry Compote

ミニパンケーキ

ベリーコンポート添え

¥1,900

185 FRENCH TOAST

Caramelized Banana, Maple Syrup

ミニフレンチトースト

キャラメルバナナ メープルシロップ

¥1,900

186 SCRAMBLED EGG or OMELET

Chicken Sausage, Hash Browns

スクランブルエッグ または オムレツ

チキンソーセージ ハッシュブラウン添え

¥2,100

187 RICE CONGEE

お粥

¥1,500

188 CHOCOLATE CEREALS

チョコレートシリアル

¥1,500



Smaller portions available for little appetites.

少なめの量をご希望の場合はお知らせください。



An assortment of baby food is available upon request.

離乳食のご用意がございます。ご希望の際はルームサービスまでご相談ください。

Contains Nuts
ナッツ類使用メニュー

Contains Gluten
グルテン使用メニュー

Lactose-free
乳糖不使用メニュー

Prices and ingredients may change due to seasonal availability. If we cannot tempt you with any of the items on the menu, we would be happy to suggest alternative choices.

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

ALL DAY オールデイ

189 CHICKEN NOODLE SOUP

チキンヌードルスープ

¥1,700

190 MACARONI AND CHEESE

マカロニ & チーズ

¥2,100

191 SPAGHETTI

Tomato Sauce or Bolognese

スパゲッティ

トマトソース または ポロネーゼ

¥2,200

192 MINI BURGER

French Fries

ミニバーガー

フレンチフライ添え

¥2,700



*For illustration purposes. ※写真はイメージです。

193 THE PENINSULA TOKYO KID'S PLATE

Beef Patty Steak, Chicken Nugget,
Deep-Fried Shrimp, Spaghetti,
Hash Brown, Steamed Vegetables,
Rice Ball, Fruits

ザ・ペニンシュラ東京 お子様ランチ

ハンバーグ チキンナゲット 海老フライ
スパゲッティ ハッシュブラウン 蒸し野菜
おにぎり フルーツ

¥3,800

... AND IF YOU HAVE BEEN GOOD

良い子のごほうび

194 MILK SHAKE

Choice of:

Banana and Chocolate /

Mixed Berries / Mixed Fruits

ミルクシェイク

チョコレートバナナ、ミックスベリー、
ミックスフルーツ

¥1,700

195 KID'S SUNDAE

Granola, Chocolate Brownie,
Vanilla and Chocolate Ice Cream
Banana, Mixed Berries

キッズサンデー

グラノーラ チョコレートブラウニー
バニラとチョコレートのアイスクリーム
バナナ ミックスベリー

¥1,900

