

NATURALLY PENINSULA
inspired by *SHOJIN*
THE ZEN MEAL 一汁一菜
¥8,000

At the heart of *SHOJIN*, and indeed most Japanese cooking, is "one soup, one dish" (*ICHIJU ISSAI*). Rice and pickles are also served but are taken for granted and not counted in the phrase. This is also the essential Zen meal, which uses four nested bowls. Simple, yet profound.

「一汁一菜」とは、ご飯、汁、漬け物、そして菜というおかず一品（季節のもの）のことを言い、精進料理はこの「一汁一菜」の発祥であり、最もシンプルにして、豊かな食こそが日本の食の原型といわれています。古来より、この「一汁一菜」の日常こそ、体と心を養う基本とされ、究極の食とされてきました。

TEMARI EBI-IMO TARO AND WINTER VEGETABLES WHITE MISO TOMATO SAUCE puréed ebi-imo taro wrapped with shio koji marinated daikon, shiitake mushroom, black truffle, dried fruit tomato, pumpkin, turnip, maitake mushroom, chinese cabbage, japanese red carrot, broccoli, edible flower, micro leaves	手毬海老芋と冬野菜のトマト白味噌仕立て 手まり海老芋 大根の塩麹マリネ 椎茸 黒トリュフ ドライフルーツトマト 南瓜 かぶら 舞茸 白菜 金時人参 ブロッコリー エディブルフラワー マイクロリーフ
PURÉED TURNIP sesame tofu with crown daisy, yuzu zest	かぶらのみぞれ仕立て 菊菜の胡麻豆腐 柚子
RED BEAN RICE WITH CHESTNUTS	栗赤飯
PICKLED SEASONAL VEGETABLES pickled turnip in shio koji, yuzu zest, pickled red carrot with ume simmered kelp in sweetend soy sauce	季節野菜の漬物 かぶらの塩麹漬けと柚子 金時人参梅煮 昆布佃煮
RED FRUITS AND SOBA TEA AGAR JELLY strawberry, raspberry, red currant, sake lees and soymilk cream, soba crunch	赤い果実と蕎麦茶の寒天 苺 ラズベリー 赤すぐり 酒粕と豆乳のパニラクリーム 蕎麦の実クラランチ

SANDWICHES サンドイッチ

AVOCADO TOAST ¥3,850
multigrain toast, tomato salsa, egg relish, cottage cheese

アボカドトースト

マルチグレイントースト トマトサルサ エッグレリッシュ カッテージチーズ

THE PENINSULA CLUB SANDWICH ¥4,900
free-range chicken, avocado, lettuce, tomato, egg relish, atsugi bacon,
whole wheat toast, garlic mayonnaise,
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 ガーリックマヨネーズ
フレンチフライ または スイートポテトフライ

WAGYU BEEF BURGER ¥5,200
mushrooms, bacon, onion, lettuce, tomato, cheddar cheese,
yuzu pepper mayonnaise,
french fries or sweet potato fries

和牛ビーフバーガー

マッシュルーム ベーコン オニオン レタス トマト チェダーチーズ
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

PANINI ¥4,500
pork ham, gruyère cheese, pickled red cabbage,
garland chrysanthemum, yuzu miso mayonnaise,
french fries

パニーニ

ポークハム グリュイエールチーズ レッドキャベツピクルス
春菊 柚子味噌マヨネーズ
フレンチフライ

SEASONAL DELIGHTS シーズナル ディライト

MINISTRONE ¥3,000
vegetable bouillon, cappellini, white beans

ミネストローネ

ベジタブルブイヨン カッペリーニ 白いんげん豆

PAN-FRIED SEA BREAM ¥6,200
mussels and seasonal vegetables "Nage" with lemon flavor

真鯛のポワレ

ムール貝と季節野菜のナージュ仕立て レモンの香り

WAGYU BEEF SHANK OSSOBUCO ¥6,900
risotto milanese, sautéed green beans, gremolata sauce

和牛すね肉のオソブーコ

リゾットミラネーゼ インゲンのソテー グレモラータソース

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.
上記料金には消費税とサービス料18%が含まれます。

ASIAN SELECTION アジアンセレクション

KANSAI STYLE UDON NOODLE SOUP ¥4,300
shrimp and vegetable tempura, yuzu pepper

関西風うどん

海老と野菜の天婦羅 柚子胡椒

JAPANESE BEEF STEAK RICE BOWL ¥8,500
steamed rice, wasabi, soy sauce, miso soup

国産牛ビーフステーキ丼

山葵 醤油ソース みそ汁

TONKATSU ¥5,600
japanese pork, steamed rice, miso soup

とんかつ

国産豚 ご飯 みそ汁

JAPANESE BEEF CURRY AND RICE ¥6,200
japanese beef curry, steamed rice, japanese pickles

国産牛ビーフカレーライス

SASHIMI SET MEAL ¥6,800
five kinds of seasonal fresh fish, steamed rice, miso soup

刺身定食

豊洲市場直送鮮魚5種盛り合わせ ご飯 みそ汁

TOM YUM GOONG MAENAM ¥3,200
traditional tom yum soup, river prawn, lemongrass, lime, bird's eye chilli

トムヤムクン メナム

手長海老のトムヤムクン レモングラス ライム パーズアイ唐辛子

WESTERN SELECTION ウェスタンセレクション

CAESAR SALAD ¥4,000
bacon, croutons, 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

SMOKED NORWEGIAN SALMON AND AVOCADO SALAD ¥4,600
poached egg, lemon dressing

ノルウェー産スモークサーモンとアボカドのサラダ

ポーチドエッグ レモンドレッシング

BURRATA CHEESE WITH ROASTED TOMATO ¥4,500
sourdough bread, balsamic syrup

ブルータチーズとローストトマト

サワードゥブレッド パルサミコシロップ

SOFT SHELL CRAB PASTA, TOMATO SAUCE ¥5,000
linguine, parmesan cheese

ソフトシェルクラブのトマトソースパスタ

リングイネ パルメザンチーズ

HOMEMADE GNOCCHI ¥4,900
hokkaido mangalitsa pork guanciale, mushroom

自家製ニョッキ

北海道産マンガリツァポークのグアンチャーレと茸

NORWEGIAN SALMON ¥6,200
seasonal steamed vegetables, hollandaise sauce

ノルウェー産サーモン

季節の温野菜添え オランダーズソース

ENTRECÔTE ¥8,000
JAPANESE BEEF SIRLOIN 200g

french fries,
red wine sauce, japanese style sauce or café de paris butter

アントルコート

国産牛サーロイン 200g

フレンチフライ
赤ワインソース 和風ソース またはカフェ・ド・パリ・バター

 Contains nuts
 Contains gluten
 Vegetarian
ナッツ類使用メニュー グルテン使用メニュー ベジタリアンメニュー

The Lobby