

The Lobby Breakfast

ザ・ロビー ブレックファスト

¥7,800 each

The Peninsula Breakfast

ザ・ペニンシュラ ブレックファスト

A traditional Western-style breakfast consisting of a choice of a main dish with homemade bakery items, yogurt, and seasonal fruits.
お好きなメインチョイス、ベーカリーアイテムとヨーグルト、季節のフルーツがついたベーシックかつボリュームたっぷりの朝食です。

Please choose one of the following:



TWO FARM EGGS ANY STYLE

fried / scrambled / poached / boiled / omelet
choice of bacon / ham / pork or chicken sausage

THE PENINSULA EGGS BENEDICT

english muffin, thick atsugi bacon, spinach

OPEN-FACED EGG WHITE OMELET

marinated tomato with honey and cumin, fresh herbs, feta cheese,
rocket salad, lemon dressing



AVOCADO TOAST

multigrain toast, tomato salsa, egg relish, cottage cheese



SIGNATURE FRENCH TOAST

berries, mixed nuts, double cream, maple syrup

[Chef's Recommendation]



SOUFFLE PANCAKE

berries or matcha, double cream, maple syrup

BAKERY / NATURAL PLAIN YOGURT / SEASONAL FRUITS

Includes Juice and Coffee or Tea

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 または チキンソーセージ添え

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

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



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



シグネチャー フレンチトースト

ベリー ミックスナッツ ダブルクリーム メープルシロップ

[シェフのおすすめ]



スフレパンケーキ

ベリー または 抹茶 ダブルクリーム メープルシロップ

ベーカリー／プレーンヨーグルト／季節のフルーツ

ジュース、コーヒー または 紅茶



Japanese Breakfast

Curated by Two-star Michelin Chef Kazuo Takagi

和朝食

ミシュラン二つ星シェフ高木一雄氏監修

Chef Kazuo Takagi is the owner-chef of two Michelin starred restaurant Kyoto Cuisine Takagi as well as the curator of The Peninsula Tokyo's famed traditional Japanese breakfast.

熟成度合いによってブレンドを変えるオリジナル米を使った炊き立てのご飯、和食の基本に忠実に、昆布とかつお節でひいた出汁にお味噌が選べる味噌汁。上品な京料理で朝のひとときをゆったりとお楽しみください。

ASSORTED JAPANESE CONDIMENTS

小鉢各種

BROILED FISH OF THE DAY

本日の焼き魚

BRAISED DISH

季節の煮物

SEASONAL DISH

季節の一品

STEAMED RICE, MISO SOUP, JAPANESE PICKLES

白御飯 お味噌汁 漬物

(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

DESSERT

季節のデザート

NATTO (+632)

納豆(茨城県産 舟納豆)+¥632

Includes Juice and Coffee or Tea

ジュース、コーヒー または 紅茶



Chinese Breakfast

中華粥と点心の朝食

A traditional Chinese breakfast as a nod to The Peninsula Hotel's rich oriental heritage and roots in China, the set comprises of popular Chinese dishes including seafood congee accompanied by condiments, stir-fried noodles, and BBQ pork bun.

ザ・ペニンシュラ東京ならではの中華朝食は、風味豊かな海鮮中華粥に、焼きそばやチャーシュー入り饅頭など、朝から満たされるボリュームです。

STEAMED DIM SUM OF THE DAY AND BBQ PORK BUN

本日の点心とチャーシュー入り饅頭

SEAFOOD CONGEE

海鮮中華粥

TEA-BOILED EGG

プーアル茶で煮込んだ卵

STIR-FRIED CHICKEN NOODLES

鶏肉ともやし入り醤油焼きそば

DESSERT

デザート

Includes Juice and Coffee or Tea

ジュース、コーヒー または 紅茶



Naturally Peninsula Breakfast

ナチュラリーペニンシュラ 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 to you 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, udo syrup, cream de balsamic

季節のフルーツと豆腐クリーム

十穀米シリアル 独活シロップ クリームドバルサミコ

JAPANESE PICKLED SALAD

mango and seaweed sauce

お漬物サラダ

マンゴーと海苔のソース

FIVE-GRAIN RICE PORRIDGE RISOTTO

green bean, chestnut, nameko mushroom, pickled mustard greens, seaweed, shiitake and roasted green tea stock

五穀米 葉隠れ味噌リゾット

インゲン豆 渋皮マロン なめこ 高菜漬け 岩のり
加賀棒茶入り椎茸出汁

Includes Juice and Coffee or Tea

ジュース、コーヒー または 紅茶



Contains Nut
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

The Lobby

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%が含まれています。