



ランチメニュー

3品コース ¥4,800 4品コース ¥6,800 5品コース ¥8,500

Appetizers



エディブルフラワーのミモザサラダとグリーンアスパラガスのコンソメジュレ
ローストレモンドレッシングで

¥1,850

燻製にしたハマチのマリネ

カボチャのカルパッチョサラダ パプリカドレッシング ゴマのクリームを添えて

¥3,500

枝豆とグリーンピースの冷製のヴルーテ レモンとショウガのカaramelチップ
フォアグラのババロアとピンクペッパーのチュイル

¥2,800

大トロ鮪のタルタル ミモザソース オシェトラキャビア添え (+ ¥3,500)

¥7,000

鯛とトマトコンフィの冷製テリーヌ

バジルの香り パンドカンパーニュのグリエトーストと一緒に

¥4,800



ナチュラルー ペニンシュラ、健康志向のお料理

*上記メニューは参考メニューであり、メニュー内容は変更になる場合がございます。

*Peter は12歳以上のお子様よりご利用が可能です。

*料金には消費税が含まれており別途10%のサービス料を加算させていただきます。

7/2010



Fish & Shellfish

天然エビのロースト レモンコンフィーとチャイブのリゾット
玄米茶の温かいジュレとフリゼサラダ

¥3,800



スズキの網焼きとディル風味のニョッキ
なすと無花果のサラダ フヌイユのドレッシング

¥5,200

大目マスとロケット菜のソフトポレンタ シャンパンとサフランのサバイヨンソース
フダン草と香味野菜を添えて

¥4,200

Meat



鹿児島産黒豚フィレ肉のロースト 梅干とプルーンのチャツネ
青森産黒にんにくのマッシュポテト チョリソーのエスプーマソース

¥4,800

和牛フィレ肉のロースト 白味噌とブルーチーズのクルートをのせて
トマトのトルテリーニと蕪のクーリー (+ ¥3,500)

¥14,000

ポルト酒とマデラ酒で柔らかく煮た牛ホホ肉
ポム・ドフィーヌと無花果のカラメリゼ アピオスと蕪のグレック仕立て

¥5,000

フォアグラと鶏のムースを詰めた軍鶏胸肉のロースト グリルブレッドのソース甘長
とうがらしとセージのロワイヤルと夏野菜のキャセロール

¥5,000



ナチュラルー ペニンシュラ、健康志向のお料理

*上記メニューは参考メニューであり、メニュー内容は変更になる場合がございます。

*Peter は 12 歳以上のお子様よりご利用が可能です。

*料金には消費税が含まれており別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

7/2010



Cheese & Dessert

各種チーズの盛り合わせ

¥2,500

ミルクチョコレートのシブースト
ホワイトチョコレートのカスタードとビターチョコレートのドーム仕立て

¥2,500

桃のタルトとヴェルヴェンヌのカスタード
ブルーベリーのビネガーのレディクションソースとミントメレンゲ

¥2,200



グークチェリーとルバーブのヴァシュラン グリオットアイスクリームと共に

¥2,200

コーヒー または 紅茶 (+ ¥700)



ナチュラルー ペニンシュラ、健康志向のお料理

*上記メニューは参考メニューであり、メニュー内容は変更になる場合がございます。

*Peterは12歳以上のお子様よりご利用が可能です。

*料金には消費税が含まれており別途10%のサービス料を加算させていただきます。

7/2010



ディナーメニュー

Appetizer



エディブルフラワーのミモザサラダとグリーンアスパラガスのコンソメジュレ
ローストレモンドレッシングで

¥1,850

フランス産フォアグラのテリーヌ 梅干のコンポートとピンクジンジャーのジュレ
ホワイトブレッドのトーストを添えて

¥3,500

大トロ鮪のタルタル ミモザソース オシェトラキャビア添え
(6grs + ¥4,500 または 12grs + ¥7,000)

¥7,000

鯛とトマトコンフィの冷製テリーヌ バジルの香り
パンドカンパーニュのグリエトーストと一緒に

¥4,800

枝豆とグリーンピースの冷製のヴルーテ レモンとショウガのカaramelチップ
フォアグラのババロアとピンクペッパーのチュイル

¥2,800

Fish & Shellfish

ブルターニュ産オマール海老のロースト グリーンピースのパンケーキと緑黄色野菜
チョリソーのエスプーマソースとサワークリームで (+ ¥2,500)

¥12,000

フォアグラのコンフィのカルパッチョとマグロの網焼き 中国山椒の香り
モリーユ茸と緑野菜のフリカッセ

¥5,000



ナチュラルー ペニンシュラ、健康志向のお料理


* 上記メニューは参考メニューであり、メニュー内容・料金は変更になる場合がございます。

* Peter は 12 歳以上のお子様よりご利用が可能です。

* 料金には消費税が含まれており別途 10% のサービス料を加算させていただきます。


7/2010



 スズキの網焼きとディル風味のニョッキ
なすと無花果のサラダ フヌイユのドレッシング
¥5,200

大目マスとロケット菜のソフトポレンタ
シャンパンとサフランのサバイヨンソース フダン草と香味野菜を添えて
¥4,200

Meat

 オーストラリア産仔羊のフィレ肉のロースト
ブルグールパスタとざくろのサラダ
七味唐辛子の香り ミントとキュウリのドレッシングソース
¥5,200

ポルト酒とマデラ酒で柔らかく煮た牛ホホ肉 ポム・ドフィーヌと無花果のカラメリゼ
¥5,000

シラン産鴨胸肉のローストとフォアグラ マンゴーのカラメリゼとトマトのマリネ
じゃが芋の天婦羅を添えて
¥5,500

フォアグラと鶏のムースを詰めた軍鶏胸肉のロースト ブリオッシュソース
甘長とうがらしとセージのロワイヤルと夏野菜のキャセロール
¥5,000

和牛フィレ肉のロースト 白味噌とブルーチーズのクルートをのせて
トマトのトルテリーニと蕪のクーリー
(70g + ¥3,500 または 140g + ¥6,500 または 210g + ¥9,500)
¥14,000

 ナチュラルー ペニンシュラ、健康志向のお料理

*上記メニューは参考メニューであり、メニュー内容・料金は変更になる場合がございます。

*Peter は 12 歳以上のお子様よりご利用が可能です。

*料金には消費税が含まれており別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

7/2010




Cheese & Dessert

チーズの盛り合わせ
¥2,500

チョコレート マンゴーとチーズのアントルメのデュオ
パッションフルーツとカカオのジュレ
チョコレートとシュガーのリングをまとめて
¥2,500

ホワイトチョコレートとブラッドオレンジのシャルロット
コンデンスミルクのアイスクリーム
¥2,200

桃のタルトとヴェルヴェンスのカスタード
ブルーベリーのビネガーのレディクションソースとミントメレンゲ
¥2,500

 ダークチェリーとルバーブのヴァシュラン グリオットアイスクリームと共に
¥2,200

ミルクチョコレートのシブースト
ホワイトチョコレートのカスタードとビターチョコレートのドーム仕立て
¥2,200

3 品コース ¥8,500 4 品コース ¥10,000 5 品コース ¥12,000

 ナチュラルー ペニンシュラ、健康志向のお料理

* 上記メニューは参考メニューであり、メニュー内容・料金は変更になる場合がございます。

* Peter は 12 歳以上のお子様よりご利用が可能です。

* 料金には消費税が含まれており別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

7/2010