



NATURALLY PENINSULA

inspired by SHOJIN

一汁一菜

ナチュラルペニンシュラは、植物由来の食材を使い、お客様の健康的なライフスタイルをサポートするお料理です。美味しく、健康的、かつ環境への影響を最小限に抑えています。ザ・ペニンシュラ東京ではミシュラン二つ星「京料理 たか木」のオーナーシェフ、高木一雄氏の監修による精進料理にインスパイアされたメニューをご提供しています。そのなかでも「一汁一菜」は、ナチュラルペニンシュラを日本の食で体現した私たちのおすすめの一品です。

本来「一汁一菜」とは、ご飯、汁、漬物、そして菜というおかず一品（季節のもの）のことを言い、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。


ザ・ペニンシュラ東京では、従来の「一汁一菜」を発展させ、シンプルでかつ美味しく、見た目にも華やかな独自のメニューを創り上げました。健康と美食の楽しみを兼ね備えたメニューをぜひご賞味ください。



¥8,000

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

SPRING MENU

 ベジタリアンメニュー

MAIN DISH



春野菜の白味噌豆乳和え

アスパラガス 百合根 菜の花 筍 一寸豆 南瓜 ごごみ
椎茸 黒トリュフ 赤味噌バルサミコ ポン酢寒天

SOUP



呉汁

芹 鮑茸 桜の花の塩漬け

RICE



豆と筍のご飯

PICKLES



季節野菜の漬物

干し椎茸の甘露煮 山椒の香り ビーツ甘酢漬け
胡瓜の甘酒漬け

DESSERT



エストラゴン香る国産メロンのスープ

杏仁クリーム アプリコット寒天ゼリー

THE PENINSULA

T O K Y O