

## 一汁一菜

ナチュラルリーペニンシュラは、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、ナチュラルリー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。



※写真はイメージです。

¥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。

## SUMMER MENU


 ベジタリアンメニュー

### MAIN DISH ———— とうもろこしの葛餅と夏野菜

金時草ジュレとトマトコンソメのラビオリ  
 とうもろこし 蛇目胡瓜 オクラ マイクロリーフ  
 蛙冬瓜 水玉ズッキーニ マイクロトマト  
 百合根 枝豆 パプリカ

### SOUP ———— 白味噌すだち

じゃが芋餅 椎茸

### RICE ———— アスパラガスご飯

トリュフ

### PICKLES ———— 季節野菜の漬物

獅子唐甘辛煮 新生姜甘酢漬け 南瓜梅肉和え

### DESSERT ———— マンゴープリン

ココナッツのリオレ 豆乳の玉露クリーム