# ROOM SERVICE MENUS
# ルームサービス メニュー

**PENINSULA BREAKFAST** ザ・ペニンシュラ ブレックファスト

**BREAKFAST A LA CARTE** 朝食アラカルト

**ALL DAY DINING** オールデイ・ダイニング

**“MY RAMEN” BY IPPUDO** “マイラーメン” by 一風堂

**KIDS** お子様用

**DRINKS** お飲み物

# The Peninsula Breakfast

ザ・ペニンシュラ ブレックファスト

¥6,072

Includes Juices, Coffee, Tea and Bakery Selection

ジュース、コーヒー、紅茶とベーカリーセレクションが含まれています。

## Choice of Main Dish

メインディッシュをひとつお選びください

**PLEASE CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING:**

以下よりひとつお選びください

**TWO FARM EGGS ANY STYLE**
fried / scrambled / poached / boiled / omelette
choice of bacon / ham / pork / chicken sausage

**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

**THE PENINSULA EGGS BENEDICT**
sourdough bread, thick atsugi bacon, spinach

**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

**OPEN-FACED EGG WHITE OMELET**
spinach, ricotta cheese, loose leaf salad
lemon dressing

**オープンホワイトオムレツ**
ほうれん草 リコッタチーズ
リーフサラダ レモンドレッシング

**THE PENINSULA AVOCADO TOAST**
diced avocado and paste
sourdough toast
fruit tomato, lemon dressing, sliced almond

**ザ・ペニンシュラ アボカドトースト**
アボカドのダイスとペースト
サワードウトースト フルーツトマト
レモンドレッシング アーモンド

**SIGNATURE FRENCH TOAST**
berries, mixed nuts
double cream, maple syrup

**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

### Chef's Recommendation

**SOUFFLE PANCAKE**
berries or matcha
double cream, maple syrup

### 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

## Breakfast Classics

ブレックファスト クラシック

**WITH ANY COMBINATION OF:**

お好きなものを組み合わせてどうぞ

**SUPERFOOD SALAD**
spelt, quinoa, goji berries, broccoli sprout
flaxseed, chia seed
balsamic dressing

**スーパーフード サラダ**
スペルト小麦 キヌア クコの実
ブロッコリースプラウト フラックスシード
チアシード バルサミコドレッシング

**NATURAL FRUIT YOGURT**

**フルーツヨーグルト**

**HOMEMADE GRANOLA**
organic yogurt, berries

**自家製グラノーラ**
オーガニックヨーグルト ベリー

**BIRCHER MUESLI**
with almond and apple

**バーチャミューズリー**
アーモンドとアップル

**CORNFLAKES OR ALL-BRAN**

**コーンフレーク または オールブラン**

**SEASONAL FRUITS**

**季節のフルーツ**

## Japanese Breakfast

Curated by Two-star Michelin Chef Kazuo Takagi

ミシュラン二つ星シェフ高木一雄氏監修

和朝食

¥6,072

Includes Juice and Coffee or Tea
Braised Vegetables, Broiled Fish of the Day
Steamed Rice, Japanese Condiments, Miso Soup
Dessert

季節野菜の炊き合わせ 小鉢各種 本日の焼き魚
白御飯 お味噌汁（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
季節のデザート
ジュース、コーヒー または 紅茶
納豆（茨城県産 舟納豆）＋￥632

## Chinese Breakfast

中華粥と点心の朝食

¥6,072

Includes Juice and Coffee or Tea
Steamed Dim Sum of the Day and BBQ Pork Bun
Seafood Congee, Tea-Boiled Egg,
Stir-Fried Chicken Noodles
Dessert

本日の点心とチャーシュー入り饅頭
海鮮中華粥
プーアール茶で煮込んだ卵
鶏肉ともやし入り醤油焼きそば
デザート
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

¥6,072

*Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle.*

ナチュラリーペニンシュラは、ナチュラルで植物由来の食材を使用し、
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。

Includes Juice and Coffee or Tea
**SEASONAL FRUITS AND TOFU CREAM**
ten-grain rice cereal
udo syrup, cream de balsamic
**JAPANESE PICKLES SALAD**
mango and seaweed sauce
**FIVE-GRAIN RICE PORRIDGE RISOTTO**
french beans, fruits tomato, pickled mustard greens, seaweed
shiitake and roasted green tea stock

**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 クレームドバルサミコ
**お漬物サラダ**
マンゴーと海苔のソース
**五穀米 葉隠れ味噌リゾット**
インゲン豆 フルーツトマト高菜漬け 岩のり
加賀棒茶入り椎茸だし
ジュース、コーヒー または 紅茶

Vegetarian
ベジタリアンメニュー

Contains gluten
グルテン使用メニュー

Contains nuts
ナッツ類使用メニュー

THE PENINSULA
TOKYO

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

BACK TO CONTENTS ^
目次へ戻る

## Juices and Smoothies

ジュースとスムージー

**JUICES** ¥1,600
Orange / Grapefruit / Apple / Carrot / Tomato
ジュース
オレンジ、グレープフルーツ、アップル、キャロット、トマト

**ENERGY BOOSTER SMOOTHIE** ¥1,850
pineapple, banana, carrot, ginger, lemon
almond milk, turmeric
エナジーブースタースムージー
パイナップル バナナ キャロット ジンジャー レモン
アーモンドミルク ターメリック

**EVER GREEN** (ENERGY) ¥1,850
apple, spinach, lemon, cucumber, celery, mint
エバーグリーンスムージー
アップル ほうれん草 レモン キュウリ セロリ ミント

## Yogurt and Cereals

ヨーグルトとシリアル

**ORGANIC PLAIN YOGURT** ¥1,650
オーガニックプレーンヨーグルト

**BIRCHER MUESLI** ¥1,960
with almond and apple
バーチャミューズリー
アーモンドとアップル

**HOMEMADE GRANOLA** ¥1,960
organic yogurt, seasonal berries
自家製グラノーラ
オーガニックヨーグルト ベリー

**CORNFLAKES OR ALL-BRAN** ¥1,750
whole / low fat / non-fat / soymilk
seasonal berries / banana
コーンフレーク または オールブラン
牛乳、低脂肪乳、無脂肪乳 または 豆乳
季節のベリー または バナナ添え

## From the Bakery

フロム ザ ベーカリー

**BAKERY BASKET** ¥2,280
croissant, pain au chocolat, danish pastry
and brioche roll
本日のベーカリーの盛り合わせ
クロワッサン パン・オ・ショコラ デニッシュ
ブリオッシュ

**WHITE, WHOLE WHEAT, MULTIGRAIN TOAST** ¥700
ホワイトトースト 全粒粉トースト 多穀トースト

**GLUTEN-FREE BREAD** ¥1,100
グルテンフリーブレッド

## The Peninsula Favorites

ザ・ペニンシュラ フェイバリット

**SIGNATURE FRENCH TOAST** ¥2,530
berries, mixed nuts, double cream, maple syrup
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

**THE PENINSULA AVOCADO TOAST** ¥3,160
diced avocado and paste, sourdough toast
fruit tomato, lemon dressing, sliced almonds
ザ・ペニンシュラ アボカドトースト
アボカドのダイスとペースト サワードウトースト
フルーツトマト レモンドレッシング アーモンド

**SUPERFOOD SALAD** ¥2,480
spelt, quinoa, goji berries, broccoli sprout, flaxseed, chia seed
balsamic dressing
スーパーフード サラダ
スペルト小麦 キヌア クコの実
ブロッコリースプラウト フラックスシード
チアシード バルサミコドレッシング

**SOUFFLE PANCAKE** ¥2,530
double cream, maple syrup
スフレパンケーキ
ダブルクリーム メープルシロップ

**BERRIES**
ベリー

or

**MATCHA**
抹茶

## Eggs

卵料理

**TWO FARM EGGS ANY STYLE** ¥2,280
fried / scrambled / poached / boiled / omelette
choice of bacon / ham / pork or chicken sausage
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）

**THE PENINSULA EGGS BENEDICT** ¥3,200
english muffin, thick atsugi bacon, spinach
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

**OPEN-FACED EGG WHITE OMELET** ¥2,680
spinach, ricotta cheese marinated tomatoes, lemon dressing
オープンホワイトオムレツ
ほうれん草 リコッタチーズ トマト レモンドレッシング

## Fruits

フルーツ

**SLICED SEASONAL FRUITS** ¥3,500
季節のフルーツ

Vegetarian
ベジタリアンメニュー

Contains gluten
グルテン使用メニュー

Contains nuts
ナッツ類使用メニュー

THE PENINSULA
TOKYO

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

BACK TO CONTENTS ^
目次へ戻る

# All Day Dining

オールデイ・ダイニング

**11:00 am - 11:00 pm**

## JAPANESE SELECTION ジャパニーズ セレクション

**UDON NOODLE SOUP** ¥3,780
shrimp and vegetable tempura, yuzu pepper
**関西風うどん**
海老と野菜の天婦羅 柚子胡椒添え

**GYUDON** ¥5,820
braised wagyu on steamed rice, onsen poached egg, japanese pickles
**和牛牛丼**
温泉卵添え 香物

**TONKATSU** ¥5,080
japanese pork cutlet, steamed rice, japanese pickles, miso soup
**とんかつ**
ごはん 香物 みそ汁

**CURRY AND RICE** ¥5,080
japanese beef curry, steamed rice, japanese pickles
**国産ビーフカレーライス**

**SPAGHETTI NAPOLITAN** ¥3,200
**ナポリタン スパゲッティー**

**CALIFORNIAN ROLL** ¥3,670
shrimp tempura, avocado, cucumber, green onion, teriyaki-mayonnaise
black and white sesame, red flying fish roe
**カリフォルニアロール**
海老の天ぷら アボカド 胡瓜 葱 照り焼きマヨネーズ
白胡麻 黒胡麻 とびっこ

## SANDWICHES サンドイッチ

**THE PENINSULA AVOCADO TOAST** ¥3,650
diced avocado and paste, sourdough toast
fruit tomato, lemon dressing, sliced almond
**ザ・ペニンシュラアボカドトースト**
アボカドスライスとペースト サワードウトースト
フルーツトマト レモンドレッシング アーモンド

**THE PENINSULA CLUB SANDWICH** ¥4,430
free-range chicken, avocado, lettuce, tomato
atsugi bacon, whole wheat toast
french fries or sweet potato fries
**ザ・ペニンシュラ東京 クラブサンドイッチ**
スロークックチキン アボカド レタス トマト
厚木ベーコン 全粒粉トースト
フレンチフライ または スイートポテトフライ添え

**JAPANESE PREMIUM BEEF BURGER** ¥4,600
sautéed mushroom, bacon, onion, lettuce, cheddar
yuzu pepper-mayonnaise
french fries or sweet potato fries
**国産牛プレミアムバーガー**
マッシュルーム ベーコン オニオン レタス 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

## WESTERN SELECTION ウェスタン セレクション

**PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP** ¥2,910
**ポルチーニ茸のクリームスープ**

**CAESAR SALAD** ¥3,680
bacon, crouton, parmigiano, poached egg
**シーザーサラダ**
ベーコン クルトン パルミジャーノ ポーチドエッグ

**SUPERFOOD SALAD** ¥2,500
avocado, spelt, quinoa, goji berries, broccoli sprout
flaxseed, chia seed, balsamic dressing
**スーパーフード サラダ**
アボカドスペルト小麦 キヌア クコの実 ブロッコリースプラウト
フラックスシード チアシード バルサミコドレッシング

**FISHERMAN'S PAELLA** ¥6,070
**漁師のパエリア**

**AUSTRALIAN BEEF AND LAMB SHISH KEBAB** ¥5,800
ratatouille and couscous
**オーストラリア産牛肉と仔羊のシシュケバブ**
野菜のトマト煮込みとクスクス

**ARTISAN SPAGHETTI** ¥3,200
mozzarella, oregano, tomato
**パスタの町グラニャーノ製スパゲッティ**
モッツァレラチーズ オレガノ トマト

**ORGANIC WHOLE WHEAT PENNE WITH VEGETABLE BOLOGNESE** ¥2,780
**有機全粒粉ペンネのベジタブルボロネーゼ**

## GRILLED SELECTION グリル セレクション

**CANADIAN LOBSTER 450g** ¥9,800
**カナディアンロブスター 450g**

**WAGYU A5 TENDERLOIN 150g** ¥26,000
**和牛A5テンダーロインステーキ 150g**

**HALAL WAGYU A5 SIRLOIN 200g** ¥18,200
**和牛A5サーロインステーキ(ハラル) 200g**

**AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN LONG GRAIN 250g** ¥9,800
**オーストラリア産葡萄牛サーロインステーキ 250 g**

**SLOW-COOKED FREE-RANGE HAKATA CHICKEN BREAST** ¥4,680
**博多地鶏の胸肉低温調理**

**NORWEGIAN SALMON** ¥5,280
**ノルウェー産サーモン**

**TWO CHOICES OF SIDE DISH**
roasted tomato provençal, sautéed japanese mushroom
creamed spinach, french fries
**以下より２品サイドディッシュをお選びください**
ローストトマト マッシュルーム ほうれん草クリーム煮
フライドポテト

**A CHOICE OF SAUCE**
ponzu sauce, hollandaise, red wine jus
**以下より１つソースをお選びください**
ポン酢 オランデーズソース 赤ワインソース

Vegetarian
ベジタリアンメニュー

Contains gluten
グルテン使用メニュー

Contains nuts
ナッツ類使用メニュー

THE PENINSULA
TOKYO

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

BACK TO CONTENTS ^
目次へ戻る

# All Day Dining

オールデイ・ダイニング

**11:00 am -11:00 pm**

## NATURALLY PENINSULA
## ナチュラリーペニンシュラ
inspired by SHOJIN

*Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle.*

ナチュラリーペニンシュラは、ナチュラルで植物由来の食材を使用し、
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。

**COLD FRUIT TOMATO SOUP** ¥2,600
seasonal vegetables and pistou sauce
**フルーツトマトの冷製スープ**
季節野菜とピストーソース

**WELLNESS CURRY** ¥3,921
**ウェルネスカレー**

**ICHIJŪ-ISSAI** ¥7,084
At the heart of SHOJIN, and indeed most Japanese cooking, is "one soup, one dish" (ICHIJŪ 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.

- red miso soup with sweet tomato, water dropwort, water shield
- usui green peas steamed rice, salted cherry blossom flower matteuccia sprout
- berry with tofu sauce, blueberry, raspberry, beet, edamame chisha-tou
- seasonal vegetable fermented in rice bran
- seasonal fruits with white sweet beans

**一汁一菜**
「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。

・フルーツトマトの赤出汁
・うすい豆の炊き込みご飯
・ベリーの白和え
・季節の野菜の糠漬け
・季節のフルーツ白餡のマリネ

**EVOCAO CHOCOLATE AND CITRUS SABLE** ¥2,530
yuzu marinated udo
**エヴォカオチョコレートと柑橘のサブレ**
柚子シロップでマリネした独活

## SNACK MENU スナックメニュー

**FRENCH FRIES OR SWEET POTATO FRIES** ¥1,012
**フレンチフライ　または　スイートポテトフライ**

**PIZZA MARGHERITA** ¥3,200
**マルゲリータ**

**CALZONE** ¥3,200
parma ham, bell pepper, zucchini, egg plant, olive, steppen cheese
**カルツォーネ**
パルマハム パプリカ 茄子 オリーブ ステッペンチーズ

**GARLIC SHRIMPS** ¥2,024
**ガーリックシュリンプ**

**NORWEGIAN SMOKED SALMON** ¥2,277
**ノルウェー産スモークサーモン**

**PORK & CHICKEN SAUSAGE, ATSUGI BACCON** ¥3,036
pickles and mustard
**ポークとチキンソーセージ　厚木ベーコン**
ピクルスとマスタード

**4 KINDS OF ASSORTED CHEESE PLATTER** ¥4,048
**チーズ4種類の盛り合わせ**

**EARL GREY MARINATED PORK SPARERIBS ORANGE SCENT** ¥3,289
**紅茶マリネのポークスペアリブ　オレンジ風味**

**FRIED CHICKEN WINGS WITH CRUNCHY CHILI SAUCE** ¥2,656
**手羽先の唐揚げ　自家製食べるラー油**

## DESSERT デザート

**THE PENINSULA-VALRHONA CHOCOLATE GÂTEAU** ¥2,800
caramelized pear compote, crème chantilly
**ザ・ペニンシュラ ヴァローナ・カカオ チョコレートの ガトー・ショコラ**
洋梨コンポートのカラメリゼ ホイップクリーム

**THE PENINSULA TOKYO MANGO PUDDING** ¥2,400
coconut ice cream
**ザ・ペニンシュラ東京 マンゴープリン**
ココナッツアイスクリーム

**SELECTION OF ICE CREAM AND SORBET** ¥1,040
vanilla / chocolate / matcha green tea / coconut / raspberry / mango
**アイスクリームとシャーベット**
バニラ、チョコレート、抹茶、ココナッツ、ラズベリー、マンゴー

**SEASONAL FRUITS** ¥3,500
**季節のフルーツ**

THE PENINSULA
TOKYO

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

BACK TO CONTENTS ^
目次へ戻る

IPPUDO × THE PENINSULA TOKYO

## THE PENINSULA TOKYO "MY RAMEN" BY IPPUDO

Ramen is Japan's iconic noodle soup dish and Ippudo is undeniably one of Japan's best loved ramen chains, known for sparking the global Japanese-style ramen boom. Founded in Fukuoka on the southern island of Kyushu, Ippudo has expanded all across Japan and to several overseas destinations where it has received much acclaim with excellent reviews and long waiting lists for its restaurants. Ippudo's popular *tonkotsu* pork broth ramen is cooked for 18 hours to achieve a rich and deep flavor.

Now, you can customize your very own bowl of Ippudo ramen, accompanied by a selection of up to 12 different toppings, from the comfort of your guestroom.

The Peninsula Tokyo "My Ramen" by Ippudo
Available 11:00 am to 11:00 pm
**¥ 4,301**

### Toppings

1. Seasoned Cod Roe
2. Soy Egg and Hei Fung Terrace's Barbecued Pork
3. Roasted Sesame
4. Chili Flakes
5. Chopped Onion
6. Black Ear Fungus
7. Pickled Ginger
8. Pickled Mustard Greens
9. Deep-fried Garlic
10. Spring Onion with Broad Bean Chili Sauce
11. Seaweed Paper
12. Szechwan Pickles with Peninsula XO Sauce

## ザ・ペニンシュラ東京 "マイラーメン" by 一風堂

福岡創業、ラーメンのグローバルブランド、一風堂のラーメンをルームサービスでお楽しみください。特注のスープ釜で 18 時間炊く、独自の「熟かさね製法」で味に何層もの深みを実現した豚骨スープと、小麦香る極細麺にザ・ペニンシュラ東京
オリジナルの具材を含む、12 種類のトッピングを添えてご提供いたします。

ヘイフンテラス特製チャーシューや、ザ・ペニンシュラ東京 XO 醤和えザーサイなど、様々なトッピングで、オリジナルの味に仕上げてお召し上がりください。

ザ・ペニンシュラ東京 "マイラーメン" by 一風堂
ご提供時間：11:00 – 23:00
**¥ 4,301**

### トッピング

1. 明太子
2. 煮卵 ヘイフンテラス特製チャーシュー
3. ごま
4. 七味唐辛子
5. 玉ねぎ
6. きくらげ
7. 紅しょうが
8. 高菜
9. 揚げニンニク
10. ねぎの豆板醤和え
11. 海苔
12. ザ・ペニンシュラ東京 XO 醤和えザーサイ



Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

BACK TO CONTENTS ^
目次へ戻る

An assortment of baby food is available upon request.
幼児食をご希望のお客様はご相談ください。

# Kids

## BREAKFAST ブレックファスト

**PANCAKES** ¥1,518
berry compote
ミニパンケーキ
ベリーコンポート添え

**FRENCH TOAST** ¥1,518
caramelized banana, maple syrup, nutella
ミニフレンチトースト
キャラメルバナナ メープルシロップ ヌテラ添え

**SCRAMBLED EGGS** ¥1,771
chicken sausage, hash browns
スクランブルエッグ
チキンソーセージ ハッシュブラウン添え

**RICE CONGEE** ¥1,138
お粥

**CHOCOLATE CEREALS** ¥1,138
チョコレートシリアル

## ALL DAY オールデイ

**CHICKEN NOODLE SOUP** ¥1,265
チキンヌードルスープ

**MACARONI AND CHEESE** ¥1,644
マカロニチーズ

**OMELET RICE** ¥1,897
オムライス

**SPAGHETTI** ¥1,897
tomato sauce or bolognese
スパゲッティ
トマトソース または ボロネーゼ

**MINI BURGER** ¥2,277
french fries
ミニバーガー
フレンチフライ添え

**KIDS AFTERNOON TEA** ¥2,783
キッズアフタヌーンティー

## ...AND IF YOU HAVE BEEN GOOD 良い子のごほうび

**MILK SHAKE** ¥1,391
choice of:
banana and chocolate / mixed berry / mixed fruits
ミルクシェイク
チョコレートバナナ ミックスベリー
または ミックスフルーツ

**BANANA SPLIT** ¥1,518
raspberry sorbet, vanilla and chocolate ice cream
バナナスプリット
ラズベリーシャーベット
バニラとチョコレートのアイスクリーム

Lactose-free
乳糖不使用メニュー

Contains gluten
グルテン使用メニュー

Contains nuts
ナッツ類使用メニュー

THE PENINSULA
TOKYO

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

BACK TO CONTENTS ^
目次へ戻る

# Drinks

飲み物

## CHAMPAGNES & WINE

| | BOTTLE | GLASS |
|---|---|---|
| **THE PENINSULA CHAMPAGNE BY DEUTZ BRUT NV**<br>ザ・ペニンシュラ シャンパンドゥーツ ブリュット NV | ¥22,800 | ¥3,900 |
| **THE PENINSULA CLARENDELLE BLANC BY HAUT BRION 2018**<br>ザ・ペニンシュラ クラレンドル・ブランバイ オー・ブリオン 2018 | ¥13,900 | ¥2,400 |
| **THE PENINSULA CHARDONNAY KELLER ESTATE 2016**<br>ザ・ペニンシュラ シャルドネ ケラーエステイト 2016 | ¥20,300 | ¥3,500 |
| **DOMAINES OTT BANDOL ROSÉ 2020**<br>ドメーヌ・オットバンドール・ロゼ 2020 | ¥20,300 | ¥2,500 |
| **CHÂTEAU ROMAFORT 2015**<br>シャトー・ラマフォール 2015 | ¥14,200 | ¥4,000 |
| **THE PENINSULA PINOT NOIR KELLER ESTATE 2015**<br>ザ・ペニンシュラ ピノノワール ケラーエステイト 2015 | ¥22,800 | ¥4,000 |

## BEER

| | |
|---|---|
| **SUNTORY THE PREMIUM MALT'S / DRAFT BEER**<br>サントリー ザ・プレミアムモルツ / 生ビール | ¥2,050 |
| **PETER BEER (BLUE PILSNER / RED PALE ALE / BLACK STOUT)**<br>PETERビール<br>(ブルーピルスナー / レッドペールエール / ブラックスタウト) | ¥2,050 |
| **NON-ALCOHOLIC BEER –SUNTORY "ALL FREE"**<br>ノンアルコールビール サントリー "オールフリー" | ¥1,600 |
| **THE PENINSULA TOKYO SINGLE MALT KOMAGATAKE**<br>ザ・ペニンシュラ東京 シングルモルト 駒ヶ岳 | ¥8,300 |
| **RÉMY MARTIN LOUIS XIII**<br>レミー マルタン ルイ 13世 | 10ml ¥24,500<br>30ml ¥55,500<br>45ml ¥69,500 |

## NATURALLY PENINSULA
## ナチュラリーペニンシュラ

Naturally Peninsula is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle.
ナチュラリーペニンシュラは、ナチュラルで植物由来の材料を使用し、お客様の健康的なライフスタイルをサポートをします。

**SIGNATURE DETOX TEA** ¥2,050
dried hibiscus
Rich in vitamin C, citric acid, and potassium, hibiscus tea assists in activating the workings of intestines, stimulates digestive function, and removes excess water from the body in order to relieve swelling.

**シグネチャーデトックスティー**
ドライハイビスカス
ビタミンCやクエン酸、リンゴ酸といった栄養が豊富なハイビスカスは健康によいとされ、お茶は腸の働きを活発にし、消化機能を促進することで体内の余分な水分を排出します。

**SIGNATURE SLEEP TEA** ¥2,050
goji berries, red dates, honey
Brewed with goji berries and red dates and served with honey, this tea delivers a plethora of calming nutrients, including melatonin, magnesium, and tryptophan, which prepare you for restful sleep.

**シグネチャースリープティー**
クコの実 赤ナツメヤシ 蜂蜜
デーツとクコの実をブレンドした安らかな眠りのためのお茶です。デーツは甘くて栄養が豊富なことで知られ、ストレス緩和にも役立ちます。クコの実はビタミンやポリフェノールが豊富で、体を温めたり、疲れを和らげます。

## SOFT DRINK

| | |
|---|---|
| **COCA-COLA / COCA-COLA ZERO**<br>コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ | ¥1,600 |
| **GINGER ALE**<br>ジンジャーエール カナダドライ | ¥1,600 |
| **ORANGE JUICE**<br>オレンジジュース | ¥1,600 |
| **GRAPEFRUIT JUICE**<br>グレープフルーツジュース | ¥1,600 |

## MINERAL WATER

| | |
|---|---|
| **THE PENINSULA WATER 500ML**<br>ザ・ペニンシュラ ウォーター 500ML | ¥1,600 |
| **THE PENINSULA SPARKLING WATER 500ML**<br>ザ・ペニンシュラ スパークリング ウォーター 500ML | ¥1,600 |

## COFFEE

| | |
|---|---|
| **COFFEE**<br>コーヒー | ¥1,645 |
| **DECAFFEINATED COFFEE**<br>カフェインレス コーヒー | ¥1,645 |
| **ESPRESSO**<br>エスプレッソ | ¥1,645 |
| **CAPPUCCINO**<br>カプチーノ | ¥1,800 |
| **CAFÉ LATTE**<br>カフェラテ | ¥1,800 |

## TEA

| | |
|---|---|
| **THE PENINSULA TOKYO BLEND TEA**<br>ザ・ペニンシュラ東京 ブレンドティー | ¥1,800 |
| **APRICOT CITRUS** By Art of Tea<br>アプリコット シトラス | ¥1,900 |
| **DARJEELING** By Art of Tea<br>ダージリン | ¥1,900 |
| **EARL GREY** By Art of Tea<br>アールグレイ | ¥1,900 |
| **RASPBERRY NECTAR** By Art of Tea<br>ラズベリー ネクター | ¥1,900 |
| **PACIFIC COAST MINT** By Art of Tea<br>パシフィック コースト ミント | ¥1,900 |
| **FRENCH LEMON GINGER** By Art of Tea<br>フレンチ レモン ジンジャー | ¥1,900 |
| **EGYPTIAN CHAMOMILE** By Art of Tea<br>エジプシャン カモミール | ¥1,900 |

THE PENINSULA
TOKYO

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

BACK TO CONTENTS ^
目次へ戻る