

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


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


 **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


NATURAL FRUIT YOGURT

 **HOMEMADE GRANOLA**
organic yogurt, berries


フルーツヨーグルト

 **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

ナチュラルリーペニンシュラ 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.

ナチュラル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

T O K Y O

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
パ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 パナナ添え

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
T O K Y O

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
-  **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テンドーロインステーキ 150g
- HALAL WAGYU A5 SIRLOIN 200g** ¥18,200
和牛A5サーロインステーキ(ハラール) 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 250g
- 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 オランダーズソース 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

T O K Y O

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

ナチュラルリーペニンシュラ

inspired by SHOJIN

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

ナチュラル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。

VEGAN SOUP ¥2,600

seasonal vegetables with soy dumpling

ヴィーガンスープ

季節野菜とがんもどき

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.

- clear matsutake soup, lotus root mochi, taro stem, yuzu zest edible chrysanthemum
- half-polished steamed rice, chestnut, ginkgo nuts
- roasted fig, burdock, shimeji mushrooms, yam chips, japanese parsley sansho powder, sesame-walnut miso
- seasonal pickled vegetables fermented in rice bran
- grape kudzu manju, green yuzu zest, persimmon sauce

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。

- 松茸のお吸い物 蓮餅 白芋茎 へぎ柚子 菊花
- 栗と銀杏の五分づき玄米
- 無花果の焼物 牛蒡 しめじ 長芋チップス 三つ葉 粉山椒 胡麻胡桃味噌
- 季節野菜の糠漬け
- 葡萄の葛饅頭 青柚子皮 柿ソース

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, eggplant, 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 BACON ¥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 ¥3,289

ORANGE SCENT

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



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

T O K Y O

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



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

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。

ハ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し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

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

トッピング

1. 明太子
2. 煮卵 ハ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

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 T O K Y O

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

THE PENINSULA CHAMPAGNE BY DEUTZ BRUT NV

ザ・ペニンシュラ シャンパンドゥーツブリュット NV

BOTTLE GLASS
¥22,800 ¥3,900

THE PENINSULA CLARENDELLE BLANC BY HAUT BRION 2018

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

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

ドメーヌ・オットバンドール・ロゼ 2020

¥20,300 ¥2,500

CHÂTEAU ROMAFORT 2015

シャトー・ラマフォール 2015

¥14,200 ¥4,000

THE PENINSULA PINOT NOIR KELLER ESTATE 2015

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

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)

PETERビール

(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"

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

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

レミー マルタン ルイ 13世

10ml ¥24,500
30ml ¥55,500
45ml ¥69,500

SOFT DRINK

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO

コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ

¥1,600

GINGER ALE

ジンジャーエール カナダドライ

¥1,600

ORANGE JUICE

オレンジジュース

¥1,600

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

¥1,600

MINERAL WATER

THE PENINSULA WATER 500ML

ザ・ペニンシュラ ウォーター 500ML

¥1,600

THE PENINSULA SPARKLING WATER 500ML

ザ・ペニンシュラ スパークリング ウォーター 500ML

¥1,600

COFFEE

COFFEE

コーヒー

¥1,645

DECAFFEINATED COFFEE

カフェインレスコーヒー

¥1,645

ESPRESSO

エスプレッソ

¥1,645

CAPPUCCINO

カプチーノ

¥1,800

CAFÉ LATTE

カフェラテ

¥1,800

TEA

THE PENINSULA TOKYO BLEND TEA

ザ・ペニンシュラ東京 ブレンドティー

¥1,800

APRICOT CITRUS By Art of Tea

アプリコットシトラス

¥1,900

DARJEELING By Art of Tea

ダージリン

¥1,900

EARL GREY By Art of Tea

アールグレイ

¥1,900

RASPBERRY NECTAR By Art of Tea

ラズベリーネクター

¥1,900

PACIFIC COAST MINT By Art of Tea

パシフィックコーストミント

¥1,900

FRENCH LEMON GINGER By Art of Tea

フレンチレモンジンジャー

¥1,900

EGYPTIAN CHAMOMILE By Art of Tea

エジプシャンカモミール

¥1,900

NATURALLY PENINSULA

ナチュラルーペニンシュラ

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

ナチュラルーペニンシュラは、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

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。

¥2,050

SIGNATURE SLEEP TEA

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。クコの実に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。

¥2,050

THE PENINSULA

T O K Y O

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](#)