

NATURALLY PENINSULA
inspired by SHOJIN
THE ZEN MEAL 一汁一菜
¥8,000

At the heart of SHOJIN, and indeed most Japanese cooking, is "one soup, one dish" (ICHIJU 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.

「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。

SPRING VEGETABLES WITH WHITE MISO AND SOYMILK
asparagus, lily bulb, canola flower, bamboo shoot, broad bean, pumpkin, kogomi, shiitake, black truffle, red miso and balsamic vinegar, ponzu agar jelly

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 ごとみ 椎茸 黒トリュフ 赤味噌バルサミコ ポン酢寒天

TOFU SOUP
japanese parsley, abalone mushroom, salted cherry blossom

呉汁
芹 鮑茸 桜の花の塩漬

GREEN PEA AND BAMBOO SHOOT RICE

豆と筍のご飯

PICKLED SEASONAL VEGETABLES
simmered dried shiitake in sweet soy sauce, sansho pepper
pickled beetroot in sweet vinegar
pickled cucumber with amazake

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 胡瓜の甘酒漬

JAPANESE MELON SOUP
almond cream, apricot agar jelly, tarragon

エストラゴン香る 国産メロンのスープ
杏仁クリーム アブリコット寒天ゼリー

SANDWICHES サンドイッチ

AVOCADO TOAST ¥3,850
multigrain toast, tomato salsa, egg relish, cottage cheese

アボカドトースト
マルチグレイントースト トマトサルサ エッグレリッシュ カッテージチーズ

THE PENINSULA CLUB SANDWICH ¥4,900
free-range chicken, avocado, lettuce, tomato, egg relish, atsugi bacon, whole wheat toast, garlic mayonnaise, french fries or sweet potato fries

ザ・ペニンシュラ東京クラブサンドイッチ
放牧鶏 アボカド レタス トマト エッグレリッシュ 厚木ベーコン 全粒粉トースト ガーリックマヨネーズ フレンチフライ または スイートポテトフライ

WAGYU BEEF BURGER ¥5,500
mushrooms, bacon, onion, lettuce, tomato, cheddar cheese, yuzu pepper mayonnaise, french fries or sweet potato fries
※Kindly note that in accordance with food safety regulations, burger patties are served well done.

和牛ビーフバーガー
マッシュルーム ベーコン オニオン レタス トマト 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添え

SOUPS AND SALADS スープとサラダ

NEW ONION COLD POTAGE ¥3,000
fried onion, guanciale

新玉ねぎの冷製ポタージュ
フライドオニオン グアンチャーレ

CLASSIC MINISTRONE ¥3,000
vegetable bouillon, cappellini, white beans, bacon

クラシックミネストローネ
ベジタブルブイヨン カッペリーニ 白いんげん豆 ベーコン

CAESAR SALAD ¥4,000
bacon, croutons, parmesan cheese, poached egg

シーザーサラダ
ベーコン クルトン パルメザンチーズ ポーチドエッグ

SMOKED NORWEGIAN SALMON AND AVOCADO SALAD ¥4,600
poached egg, lemon dressing

ノルウェー産スモークサーモンとアボカドのサラダ
ポーチドエッグ レモンドレッシング

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.
上記料金には消費税とサービス料 18%が含まれます。

ASIAN SELECTION アジアンセレクション

KANSAI STYLE UDON NOODLE SOUP ¥4,500
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

JAPANESE BEEF STEAK RICE BOWL ¥8,500
steamed rice, wasabi, soy sauce, miso soup

国産牛ビーフステーキ丼
山葵 醤油ソース みそ汁

TONKATSU ¥5,600
japanese pork, steamed rice, miso soup

とんかつ
国産豚 ご飯 みそ汁

JAPANESE BEEF CURRY AND RICE ¥6,500
japanese beef curry, steamed rice, japanese pickles

国産牛ビーフカレーライス

SASHIMI SET MEAL ¥6,800
five kinds of seasonal fresh fish, steamed rice, miso soup

刺身定食
豊洲市場直送鮮魚5種盛り合わせ ご飯 みそ汁

TUNA TARTARE RICE BALL ¥6,500
sansho-flavored nori tsukudani, miso soup

本鮪のタルタルおにぎり
山椒風味の海苔の佃煮 みそ汁

WESTERN SELECTION ウェスタンセレクション

BURRATA CHEESE WITH ROASTED TOMATO ¥4,500
sourdough bread, balsamic syrup

ブルータチーズとローストトマト
サワードゥブレッド バルサミコシロップ

SAUTÉED SCAMORZA ¥3,800
grilled seasonal vegetables, bagna càuda

スカモルツァチーズのソテー
季節の野菜のグリル バーニャカウダ

AGED DRY - CURED HAM ¥1,500/30G
熟成生ハム

SPAGHETTI BEEF BOLOGNESE ¥4,000
スパゲッティ ボロネーゼ

SPAGHETTI ALLA PUGLIESE ¥4,500
broccoli, stick senior, king crab, bottarga

プーリア風スパゲッティ
ブロッコリー スティックセニョール タラバ蟹 カラスミ

NORWEGIAN SALMON ¥6,200
seasonal vegetables ratatouille, tapenade sauce

ノルウェー産サーモン
季節野菜のラタトゥイユ タパナードソース

ENTRECÔTE JAPANESE BEEF SIRLOIN 200g ¥8,000

french fries, red wine sauce, japanese style sauce or café de paris butter

アントルコート
国産牛サーロイン 200g
フレンチフライ 赤ワインソース 和風ソース またはカフェ・ド・パリ・バター

SCALLOP AND LOBSTER WRAPPED IN PANCETTA ¥7,900
amatriciana sauce

ホタテとオマール海老のパンチェッタ巻き
アマトリチャーナソース

WAGYU BEEF SHANK OSSOBUCO ¥6,900
risotto milanese, sautéed green beans, gremolata sauce

和牛すね肉のオソブーコ
リゾットミラネーゼ インゲンのソテー グレモラータソース

 Contains nuts
ナッツ類使用メニュー

 Contains gluten
グルテン使用メニュー

 Vegetarian
ベジタリアンメニュー

The Lobby