



廣東珍饈晚宴菜譜  
デラックスディナー  
**Deluxe Dinner**

廣東燒味拼盆  
広東式焼き物前菜盛り合わせ (n) (g)  
Cantonese Barbecued Appetizers

瑤柱銀針羹  
コニッシュジャックヒレと干し貝柱スープ  
Cornish Jack Fin Soup, Scallop

油泡石斑柳炒時蔬  
石垣島産ヤイトハタと季節野菜の強火炒め  
Wok-Fried Ishigaki Grouper, Seasonal Vegetables

蠔皇山形牛展  
山形牛スネ肉と文旦のプレミアムオイスターソース煮込み  
Braised Yamagata Beef Shank and Pomelo, Premium Oyster Sauce

蝦粒生菜炒飯  
海老とレタス入り炒飯  
Fried Rice, Shrimps and Lettuce

椰子草莓幕斯  
イチゴのタピオカミルクとココナッツムース  
Chilled Strawberry and Tapioca Milk, Coconut Mousse

¥13,880  
per person (お一人様)

価格並未包含税金及需另加十五點服務費  
上記料金に別途消費税とサービス料 15%が加算されます。  
Price is subject to consumption tax and 15% service charge.

(n) Contains Nuts  
(g) Contains Gluten  
(v) Vegetarian



Signature Dish

ナッツ類使用メニュー  
グルテン使用メニュー  
ベジタリアンメニュー

おすすめ料理

佳餚晚宴菜譜  
プレミアムディナー  
**Premium Dinner**

廣東燒味拼盆  
広東式焼き物前菜盛り合わせ (n) (g)  
Cantonese Barbecued Appetizers

瑤柱羅環扒銀針湯  
コニッシュジャックヒレ 大根 干し貝柱のスープ煮込み  
Cornish Jack Fin Soup Braised Scallop, Radish

薑葱蒸青衣  
沖縄県産天然マクブの葱生姜蒸し (g)  
Cantonese Steamed Okinawa East Spotted Grouper  
Green Onions, Ginger

頭抽蒜香牛柳條  
しあわせ絆牛フィレ肉のニンニク香り炒め (n) (g)  
Wok-Fried Shiawase Kizuna Beef Tenderloin  
Garlic, Dark Soy Sauce

蟹肉榨菜時蔬炒飯  
蟹肉とザーサイ ター菜のチャーハン  
Fried Rice, Crab Meat and Chinese Vegetables

香芒凍布甸手配工甜點  
ヘイフンテラス マンゴプリンと中国菓子  
Hei Fung Terrace Mango Pudding  
Chinese Petit Four

¥18,880  
per person (お一人様)



晚膳菜譜  
シェフズシグネチャーディナー  
**Chef's Signature Dinner**

北京皮鴨燒味拼盆  
北京ダックと広東式焼き物入り前菜盛り合わせ (n) (g)  
Roasted Peking Duck and Barbecued Appetizers

官燕海中寶  
燕の巣と山海乾物入り蒸しスープ  
Superior Bird's Nest Soup, Dried Scallop, Sea Cucumber  
Cordyceps, White Fungus

薑葱松輪龍蝦煲  
松輪産伊勢海老の葱生姜炒め  
Wok-Fried Matsuwa Ise Lobster, Green Onion and Ginger

蠔皇鮑魚鵝肝柚皮  
鮑とフォアグラ 文旦のプレミアムオイスター煮込み  
Braised Australian Abalone, Foie Gras, Dried Pomelo  
Premium Oyster Sauce

京醬米沢西令牛  
米沢牛サーロインの京醬炒め  
Wok-Fried Yonezawa Beef Sirloin  
Spicy Soybean Sauce

梅菜飯青衣蒸飯  
沖縄県産天然マクブと梅菜の蒸しご飯  
Steamed Rice with Okinawa East Spotted Grouper  
Chinese Pickles

蓮子紅豆沙湯圓  
白玉団子入り広東汁粉  
Chilled Cantonese Red Bean Soup with Rice Flour Dumplings

双輝手工甜點  
中国菓子  
Chinese Petit Four

¥23,880  
per person (お一人様)



For every meal purchased from any of the hotel's restaurants, The Peninsula Tokyo will make a one-for-one meal donation to communities in need through partnership with the local charities, Second Harvest Japan and Hands On Tokyo. Thank you for your support.

ホテル内のレストランどちらでお食事をしていただいても、ザ・ペニンシュラ東京のチャリティーパートナーであるセカンド・ハーベストジャパンとハンズオン東京へ、1食につき1食分を寄付いたします。皆様の温かなご支援に感謝申し上げます。