



工作日點心午膳菜譜
平日點心ランチ
Weekday Dim Sum Lunch

口福焼味涼菜
ヘイフンテラス特製一口前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

筍尖蝦餃 碧綠蟹肉小角子 瑤柱冬菇廣東燒賣
海老蒸し餃子
春菊と小松菜 蟹肉入り蒸し餃子
干し貝柱と椎茸広東焼売 (g)
Steamed Shrimp and Bamboo Shoot Dumpling
Steamed Crab and Japanese Spinach Dumpling
Steamed Dried Scallops and Shiitake Siu Mai

金鈞羅白榨菜春捲 滑牛肉根芹饅頭
大根と青ザーサイ 干し海老の春巻き
牛肉と根セロリ入り焼き饅頭 (g)
Spring Rolls, Dried Shrimp, Radish, Zha Cai
Baked Beef and Celeriac Bun

梅菜石斑蒸豆腐
沖縄県産ヤイトハタと豆腐の梅菜香り蒸し
Steamed Okinawa Grouper and Tofu, Chinese Pickles

焼鴨帶子丸粥
ローストダックとホタテ団子入り香港粥
Hong Kong Style Congee, Roasted Duck and Scallop Dumplings

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

¥4,880
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 ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー

 Signature Dish おすすめ料理



工作日高尚午膳菜譜
平日プレミアムランチ
Weekday Premium Lunch

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

筍尖蝦餃 瑤柱冬菇廣東燒賣
海老蒸し餃子 干し貝柱と椎茸広東焼売 (g)
Steamed Shrimp and Bamboo Shoot Dumpling
Steamed Dried Scallops and Shiitake Siu Mai

蓮藕爽肉燉黄豆無花果
沖縄県産キビまる豚と蓮根 大豆 乾燥イチジクの蒸しスープ
Double-Boiled Soup, Okinawa Kibimaru Pork and Lotus Roots
Soy Beans, Dried Fig

黒松露醬象拔蚌炒星鰻
駿河湾産ミル貝と黄金穴子 黒トリュフソース炒め
Wok-Fried Suruga Bay Geoduck Clam, Tsushima Conger Eel, Black Truffle Sauce

飛驒牛津白炊河粉
飛驒牛と白菜のライスヌードル炒め
Stir-Fried Rice Noodles, Hida Beef and Chinese Cabbage

香芒凍布甸
ヘイフンテラス マンゴープリン
Hei Fung Terrace Mango Pudding

¥6,880
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。