



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

CHINESE SELECTION
AND SNACKS チャイニーズセレクションと
スナックメニュー

KIDS お子様用

DESSERT デザート

DRINKS 飲み物



The Peninsula Breakfast

ザ・ペニンシュラ ブレックファスト
¥4,800

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。

Main Dish of Choice

メインディッシュをひとつお選びください

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 / omelet
choice of bacon / ham / pork / chicken sausage



THE PENINSULA EGGS BENEDICT

sour dough bread, thick Atsugi bacon, spinach



FLUFFY EGG WHITE OMELET

green salad, ricotta cheese, lemon dressing



THE PENINSULA AVOCADO TOAST

poached egg, dashi hollandaise sauce



SIGNATURE FRENCH TOAST

berries, mixed nuts, double cream, maple



Chef's Recommendation

SOUFFLE PANCAKE

berries or matcha, double cream, maple

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



ザ・ペニンシュラ エッグベネディクト

サワーブレッド 厚木ベーコン ほうれん草



ほうれん草入りオープンホワイトオムレツ

リーフサラダリコッタチーズ レモンドレッシング



ザ・ペニンシュラ アボカドトースト

ポーチドエッグ 和風オランダーズソース



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



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

avocado, spelt, quinoa, goji berries,
broccoli sprout, flaxseed, chia seed
balsamic dressing



NATURAL FRUIT YOGURT



HOME MADE GRANOLA

organic yogurt, berries



BIRCHER MUESLI

with almond and apple



CORNFLAKES OR ALLBRAN

OATMEAL

with seasonal berries or banana

SEASONAL FRUITS



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



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



バーチャミューズリー

アーモンドとアップル



コーンフレーク または

オールブラン



オートミール

季節のベリー または バナナ添え



季節のフルーツ



CHINESE BREAKFAST

中華粥と点心の朝食

¥4,800

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

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

ジュース、コーヒー または 紅茶



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

¥4,800

Includes Juices, Coffee or Tea
Braised Vegetables, Broiled Fish of the Day
Steamed Rice, Japanese Condiments Miso Soup
and 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、東京産 芝崎納豆) +各 ¥500



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 subject to consumption tax and 15% service charge.

上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

BACK TO CONTENTS ^

目次へ戻る



Juices and Smoothies

ジュースとスムージー

- JUICES** ¥1,300
Orange / Grapefruit / Apple / Carrot / Tomato / Juice of the Day
オレンジ、グレープフルーツ、アップル
キャロット、トマトまたは本日のジュース
- GINGER AND SPICE (IMMUNITY)** ¥1,450
pineapple, carrot, goji berries, ginger, turmeric, lime, orange
ショウガとスパイスのブースター
パイナップル キャロット クコの実 ショウガ
ターメリック ライム オレンジ

Yogurt and Cereals

ヨーグルトとシリアル

- ORGANIC PLAIN YOGURT OR LOW-FAT FRUIT YOGURT** ¥1,300
オーガニックプレーンヨーグルトまたは低脂肪フルーツヨーグルト
- OATMEAL** ¥1,150
seasonal berries or banana
オートミール
季節のベリー または バナナ添え
- BIRCHERMUESLI** ¥1,550
toasted almonds, shaved apples
トラディショナルバーチャミューズリー
アーモンド アップル
- HOMEMADE GRANOLA** ¥1,550
organic yogurt, seasonal berries
オーガニックヨーグルト 季節のベリー
- CORNFLAKES OR ALL-BRAN** ¥1,350
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** ¥1,800
butter croissant, pain au chocolat, danish pastry
muffin 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
マフィン プリオッシュ
- WHITE, WHOLE WHEAT, MULTIGRAIN TOAST** ¥550
ホワイトトースト 全粒粉トースト 多穀トースト
- GLUTEN-FREE BREAD** ¥800
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** ¥2,000
berries, mixed nuts, double cream, maple
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
- AVOCADO TOAST** ¥2,300
poached egg, dashi hollandaise sauce
ザ・ペニンシュラ アボカドトースト
ポーチドエッグ 和風オランダーズソース
- SUPERFOOD SALAD** ¥1,900
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



- SOUFFLE PANCAKE BERRIES OR MATCHA** ¥2,000
double cream, maple
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

Eggs

卵料理

- TWO FARM EGGS ANY STYLE** ¥1,800
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 EGGSBENEDICT** ¥2,500
ATSUGI bacon, ham, spinach, sour bread
ザ・ペニンシュラ エッグベネディクト
厚木ベーコン ハム ほうれん草 サワーブレッド
- OPEN-FACED EGGWHITE OMELET** ¥2,100
spinach, loose leaf salad, ricotta cheese, marinated
tomatoes, lemon dressing
ほうれん草入り オープンホワイトオムレツ
リコッタチーズ リーフサラダとトマト レモンドレッシング

Fruit

フルーツ

- SLICED SEASONAL FRUITS** ¥2,500
季節のフルーツプレート



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 subject to consumption tax and 15% service charge.
上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

BACK TO CONTENTS ^
目次へ戻る



All Day Dining

オールデイ・ダイニング

11:00 am - 9:00 pm

JAPANESE SELECTIONS ジャパニーズ セレクション

WESTERN SELECTIONS ウェスタン セレクション

 UDON NOODLE SOUP shrimp, 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	¥2,900	 TOMATO SOUP pecorino, basil, cheese croûtons トマトスープ ペコリーノ バジル チーズクルトン	¥1,700
 TERIYAKI DONBURI roasted chicken, steamed rice, onsen poached egg 照り焼きチキン丼 温泉卵添え	¥3,800	 CAESAR SALAD bacon, croûtons, 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	¥2,800
 TONKATSU japanese pork cutlet, steamed rice とんかつ	¥3,900	 SUPERFOOD SALAD 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 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 パルサミコドレッシング	¥1,900
 CURRY AND RICE japanese beef curry, steamed rice, pickles 国産ビーフカレーライス	¥3,900	 ARTISAN SPAGHETTI mozzarella, oregano, tomato パスタの町グラニャーノ製スパゲッティ モッツアレラチーズ オレガノ トマト	¥2,400
 STIR FRIED NOODLES vegetables, shrimps, squid, scallops, xo sauce XO醤入り海鮮焼きそば	¥3,300		

SANDWICHES サンドイッチ

GRILL SELECTION グリルセレクション

 AVOCADO TOAST poached egg, dashi hollandaise sauce, french fries ザ・ペニンシュラアボカドトースト ポーチドエッグ 和風オランダースソース フレンチフライ添え	¥2,800	WAGYU A5 TENDERLOIN 150g 和牛A5テンダーロイン 150g	¥20,000
 THE PENINSULA CLUB SANDWICH free-range chicken, avocado, lettuce, tomato, 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添え	¥3,400	HALAL WAGYU A5 SIRLOIN 200g 和牛A5サーロイン (ハラル) 200g	¥14,000
 JAPANESE PREMIUM BEEF BURGER mushrooms, bacon, onion, lettuce, cheddar french fries yuzu pepper mayonnaise 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 フレンチフライ添え 柚子胡椒マヨネーズ	¥3,500	US BEEF SIRLOIN 250g アメリカ産牛サーロイン 250g	¥7,500
		FREE-RANGE HAKATA CHICKEN BREAST 博多地鶏の胸肉低温調理	¥3,600
		NORWEGIAN SALMON ノルウェー産サーモン	¥4,000

TWO CHOICES OF SIDE DISH

roasted tomato provençal, sautéed Japanese mushrooms
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 / フライドポテト

A CHOICE OF SAUCE

ponzu sauce, dashi hollandaise, red wine jus

以下より1つソースをお選びください

ポン酢 / 和風オランダースソース / 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



Naturally Peninsula

ナチュラルリー ペニンシュラ



Available 24 hours

24時間提供メニュー

THE PENINSULA

T O K Y O

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

[BACK TO CONTENTS ^](#)

[目次へ戻る](#)



CHINESE SELECTIONS チャイニーズセレクション

7:30 pm - 1:00 am

	CANTONESE SHRIMP WONTON NOODLE SOUP 海老ワンタン入り香港拉麺	¥2,600
	CANTONESE CONGEE chinese vegetables 広東粥 中国野菜入り	¥1,480
	BAMBOO FUNGUS AND VEGETABLE DUMPLINGS (2 PCS) 衣笠茸入り野菜蒸し餃子 (2個)	¥800
	SHRIMP AND BAMBOO SHOOT DUMPLINGS (2 PCS) 海老と竹の子入り蒸し餃子 (2個)	¥880
	STEAMED BARBECUED PORK BUNS (2 PCS) チャーシュー入り饅頭 (2個)	¥880
	SPRING ROLLS dried shrimp, radish, zha cai 春巻き 大根と青ザーサイ干し海老	¥880



SNACK MENU スナックメニュー

Available 24 hours
24時間提供メニュー

	FRENCH FRIES OR SWEET POTATO FRIES フレンチフライ または スイートポテトフライ	¥800
	BLACK & GREEN OLIVES ブラック&グリーンオリーブ	¥1,100
	SPICY NUTS スパイシーナッツ	¥1,100
	GARLIC SHRIMPS ガーリックシュリンプ	¥1,600
	NORWEGIAN SMOKED SALMON ノルウェー産スモークサーモン	¥1,800
	PORK & CHICKEN SAUSAGE, BACON pickles and mustard ポーク チキンソーセージ 厚木ベーコン ピクルスとマスタード	¥2,400
	ASSORTED CHEESE PLATTER チーズの盛り合わせ	3 kinds 3種 ¥2,400 4 kinds 4種 ¥3,200
	CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD コールドカットとチーズの盛り合わせ	¥4,600

RECOMMENDED BEVERAGES

ビバレッジレコメンデーション

	BOTTLE	GLASS		BOTTLE	GLASS
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	¥17,000	¥2,900	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"		¥1,200
DOMAINES OTT BANDOL ROSÉ 2019 ドメーヌ・オットバンドール・ロゼ 2019	¥14,000	¥2,400	GU YUE LONG SHAN JING LONG VINTAGE 5 YEARS 古越龍山 金龍 5年	¥8,000 600ml	¥1,100
THE PENINSULA CLARENDELLE ROUGE BY HAUT-BRION 2015 ザ・ペニンシュラ クラレンドル・ルージュ オー・ブリオン 2015	¥11,000	¥1,900	GU YUE LONG SHAN VINTAGE 10 YEARS 古越龍山 陳釀花雕 10年 景徳鎮	¥13,000 500ml	¥2,400
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	¥18,000	¥3,100	GINZA NO SAKE (TOKYO) 銀座の酒(東京)	¥19,000	¥2,400
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		¥1,600	KOKKEN "TEFU" JUNMAI (FUKUSHIMA) 国権 "てふ" 純米 (福島)	¥10,000	¥1,300
PETER BEER blue pilsner / red pale ale / black stout		¥1,600			
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					



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



Naturally Peninsula
ナチュラルリー ペニンシュラ



Available 24 hours
24時間提供メニュー

THE PENINSULA

T O K Y O

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.
上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

[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** ¥1,200
berry compote
ミニパンケーキ
ベリーコンポート添え
-  **FRENCH TOAST** ¥1,200
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** ¥1,400
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** ¥900
お粥
-  **CHOCOLATE CEREALS** ¥900
チョコレートシリアル

ALL DAY オールデイ

-  **CHICKEN NOODLE SOUP** ¥1,000
チキンヌードルスープ
-  **MACARONI AND CHEESE** ¥1,300
マカロニチーズ
-  **OMELET RICE** ¥1,500
オムライス
-  **SPAGHETTI** ¥1,500
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** ¥1,800
french fries
ミニバーガー
フレンチフライ添え
-  **KIDS AFTERNOON TEA** ¥2,200
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** ¥1,100
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** ¥1,200
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 subject to consumption tax and 15% service charge.
上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

[BACK TO CONTENTS](#) ^
目次へ戻る



Dessert

デザート



THE PENINSULA-VALRHONA CHOCOLATE GÂTEAU

caramelized pear compote, crème chantilly

ヴァローナ・カカオザ・ペニンシュラ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

¥2,100



THE PENINSULA TOKYO MANGO PUDDING

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

¥1,800



SELECTION OF ICE CREAM AND SORBETS

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

¥800

SEASONAL FRUITS

季節のフルーツ

¥2,500



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 subject to consumption tax and 15% service charge.
上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

[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

¥17,000 ¥2,900

**The Peninsula Clarendelle Blanc
by Haut Brion 2016**

¥11,000 ¥1,900

ザ・ペニンシュラ クラレンドル・ブラン
バイ オー・ブリオン 2016

The Peninsula Chardonnay Keller Estate 2016

¥16,000 ¥2,700

ザ・ペニンシュラ シャルドネ ケラーエステイト 2016

Domaines Ott Bandol Rosé 2018

¥14,000 ¥2,400

ドメヌ・オットバンドール・ロゼ 2018

**The Peninsula Clarendelle Rouge
by Haut Brion 2015**

¥11,000 ¥1,900

ザ・ペニンシュラ クラレンドル・ルージュ
バイ オー・ブリオン 2015

The Peninsula Pinot Noir Keller Estate 2015

¥18,000 ¥3,100

ザ・ペニンシュラ ピノノワール ケラーエステイト 2015

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

¥1,600

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)

¥1,600

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"

¥1,200

SOFT DRINK

Coca-Cola / Coca-Cola Zero

コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ

¥1,200

Ginger Ale

ジンジャーエール カナダドライ

¥1,200

Orange Juice

オレンジジュース

¥1,200

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

¥1,200

MINERAL WATER

The Peninsula Water 500ML

ザ・ペニンシュラ ウォーター 500ML

¥1,200

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

¥1,200

COFFEE

Coffee

コーヒー

¥1,300

Decaffeinated Coffee

カフェインレス コーヒー

¥1,300

Espresso

エスプレッソ

¥1,300

Cappuccino

カプチーノ

¥1,400

Caffè Latte

カフェラテ

¥1,400

TEA

The Peninsula Tokyo Blend Tea

ザ・ペニンシュラ東京ブレンドティー

¥1,400

Organic 1896 by Art of Tea

オーガニック 1896

¥1,500

Darjeeling by Art of Tea

ダージリン

¥1,500

Earl Grey by Art of Tea

アール グレイ

¥1,500

Raspberry Nectar by Art of Tea

ラズベリー ネクター

¥1,500

Mint Green by Art of Tea

ミント グリーン

¥1,500

French Lemon Ginger by Art of Tea

フレンチ レモン ジンジャー

¥1,500

Egyptian Camomile by Art of Tea

エジプシャン カモミール

¥1,500

THE PENINSULA

T O K Y O

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.
上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

[BACK TO CONTENTS ^](#)

[目次へ戻る](#)