

🍴 Seasonal Lunch

シーズナル ランチ

¥4,807

APPETIZER

PIED DE COCHON AND LENTIL TERRINE

marinated abalone mushroom and fig salad

ピエドコションとレンズ豆のテリーヌ

アワビ茸のマリネとイチジクのサラダとともに

Or

または

SOUPE DE POISSON

gruyère croutons, rouille sauce

鮮魚のスープ

グリュイエールのクルトン添え ルイユソース

MAIN

PAN-FRIED FISH OF THE DAY

sautéed king oyster mushroom, roasted potato,
sautéed spinach,
brown butter sauce with tomato

本日の鮮魚のソテー

エリンギのソテー ローストポテト

ほうれん草のソテー

トマト入り焦がしバターソース

Or

または

SAUTÉED FOIE GRAS WITH PORCINI RISOTTO

burdock chip

フォアグラとポルチーニのリゾット

ゴボウチップ

DESSERT

MAPLE AND PECAN NUTS ROLL CAKE

japanese pear cassis compote, kyoho grape sorbet

ピーカンナッツのロールケーキ メープル風味

和梨のカシスコンポート 巨峰シャーベット

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

 Contains gluten
グルテン使用メニュー

 Contains nuts
ナッツ使用メニュー

🍴 Mango Afternoon Tea

マンゴー アフタヌーンティー

¥7,337

TORTILLA ROLL

cucumber, carrot, tuna

MINI EGG SANDWICH BUNS

NORWEGIAN SHRIMP AND MANGO SALAD WITH SESAME CORN

MOZZARELLA BRUSCHETTA

CURRY-MADAME

fried quail egg

FOIE GRAS BRIOCHE TOAST

トルティーヤロール

胡瓜 人参 ツナ

卵のミニバンズサンドイッチ

ノルウェー産シュリンプとマンゴーのサラダ セサミコーン

モッツアレラブルスケッタ

カレーマダム

鶏の目玉焼き

フォアグラブリオッシュトースト

MANGO SCONE

マンゴースコーン

PLAIN SCONE

プレーンスコーン

MANGO, LIME AND VANILLA TART

OPERA

mango, calamansi, coconut praline

MANGO AND MATCHA NAMELAKA CREAM PUFF

MANGO PUDDING

MANGO SORBET BASKET

MILK CHOCOLATE MOUSSE MANGO AND PASSIONFRUIT COMPOTE

マンゴー ライム バニラのタルト

オペラ

マンゴー カラマンシー ココナッツプラリネ

マンゴーと抹茶のナメラカクリームシュー

マンゴープリン

マンゴーシャーベット バスケット

ミルクチョコレートムース

マンゴーとパッションフルーツのコンポート

CLOTTED CREAM AND JAM

クロテッドクリームとジャム

The safety, health and wellbeing of our guests and our employees remains The Peninsula Hotels' highest priority.

For more details on health and hygiene measures, please visit peninsula.com/safety

ザ・ペニンシュラホテルズはお客様を安全にお迎えするために様々な感染予防対策を講じております。

詳しい情報についてはpeninsula.com/safetyをご覧ください。



English



日本語

The Lobby

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。