NATURALLY PENINSULA
inspired by SHOJIN

一汁一菜

ナチュラリーペニンシュラは、植物由来の食材を使い、お客様の健康的なライフスタイルをサポートするお料理です。美味しく、健康的、かつ環境への影響を最小限に抑えています。ザ・ペニンシュラ東京ではミシュラン二つ星「京料理 たか木」のオーナーシェフ、高木一雄氏の監修による精進料理にインスパイアされたメニューをご提供しています。そのなかでも「一汁一菜」は、ナチュラリーペニンシュラを日本の食で体現した私たちのおすすめの一品です。

本来「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、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。
ザ・ペニンシュラ東京では、従来の「一汁一菜」を発展させ、シンプルでかつ美味しく、見た目にも華やかな独自のメニューを創り上げました。健康と美食の楽しみを兼ね備えたメニューをぜひご賞味ください。

SPRING MENU

ベジタリアンメニュー

MAIN DISH
柚子白酢の和え物
かぶら トキイロヒラタケ 白舞茸 南瓜 うすい豆 菜種
紅心大根 百合根 花びら百合根 そら豆 豆腐 胡麻
南瓜パウダー 桜塩

SOUP
野菜の白味噌仕立て
筍 アーティチョーク こごみ 木の芽

RICE
玄米
アスパラガス 椎茸 黒トリュフ

PICKLES
季節野菜の糠漬け
ビーツの甘酢漬け 白菜の浅漬け
トマトの味噌漬け 塩昆布

DESSERT
日向夏ゼリー
豆乳カスタード

¥8,000

上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

THE PENINSULA
TOKYO