

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 和風オランデーズソース
- 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

凸シェフのおすすめ

⊗ 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**
- HOMEMADE GRANOLA
- organic yogurt, berries BIRCHER MUESLI
- with almond and apple
- CORNFLAKES OR ALLBRAN
 - **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
- 舽 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
 - 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

> イプ点心師特製の点心 本日の点心とチャーシュー入り饅頭 海鲜中華咪 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 1886

Contains gluten グルテン使用メニュー

Contains Nuts ナッツ類使用メニュー

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。