

The Peninsula Breakfast

ザ・ペニンシュラ ブレックファスト
¥6,072

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。

Choice of Main Dish

メインディッシュをひとつお選びください

PLEASE 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

 **OPEN-FACED EGG WHITE OMELET**
spinach, green salad, ricotta cheese,
lemon dressing


 **THE PENINSULA AVOCADO TOAST**
poached egg, dashi hollandaise sauce


 **SIGNATURE FRENCH TOAST**
berries, mixed nuts, double cream,
maple syrup


 **Chef's Recommendation**
SOUFFLE PANCAKE
berries or matcha, double cream,
maple syrup


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

 **オープンホワイトオムレツ**
ほうれん草 グリーンサラダ 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

 **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 パ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

季節のフルーツ

CHINESE BREAKFAST

中華粥と点心の朝食

¥6,072

Includes Juice and 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

¥6,072

Includes Juice and 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 ¥632


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 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。