



## 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

イブ点心師特製の点心

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

¥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 Lobby

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。