

一汁一菜

ナチュラルペニンシュラは、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、ナチュラルペニンシュラを日本の食で表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。



¥8,000

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

THE PENINSULA
T O K Y O

SUMMER MENU

 ベジタリアンメニュー

MAIN DISH



白和え 枝豆ピューレ

アスパラガス インゲン豆 枝豆 南瓜 胡瓜 黄色パプリカ
ズッキーニ ベビーコーン マイクロリーフ エディブルフラワー
茗荷 錦糸瓜

SOUP



素麺

じゅんさい 新生姜 穂紫蘇

RICE



とうもろこしご飯

トマト マイクロトマト トリュフ

PICKLES



季節野菜の漬物

胡瓜の塩麹漬け 塩昆布 大豆の旨煮

DESSERT



メロンとマンゴー

杏仁クリーム ライチの寒天 パッションフルーツの種