

Peter 3品ランチコース

7,200

A P P E T I Z E R

春の庭園

ズッキーニ 季節野菜 マイクロリーフ
柑橘と胡桃のドレッシング ⁽ⁿ⁾

M A I N

黒ソイのブレゼ

アスパラガス バルサミコのジュレ
海鮮のクリームソース ^(g)

または

Peterバーガー

トマトサルサ 茸のマヨネーズ
クリスピーベーコン レタス ^(g)
+ 1,500

D E S S E R T

ジャスミン茶のクレームカスタード

季節の柑橘 ベルガモット
カカオパルプのソルベ パッションペッパ ^(n, g)

日本各地の選りすぐりの肉やシーフード、
旬の食材を使い、日本の豊かな食文化を
ベースに、モダンなアレンジで仕上げる
Peterならではのお料理を
眺望と共に楽しみください。

シグネチャー 4品ランチコース

9,200

A P P E T I Z E R

ヴィシソワーズ

野菜のジュレ ミルクフォーム ^(n, g)

S E A F O O D

黒ソイのブレゼ

アスパラガス バルサミコのジュレ
海鮮のクリームソース ^(g)

M A I N

国産牛サーロインのグリル

季節野菜

S I D E

Peter スタイル フライドポテト

プレーン ^(g)
+ 800

D E S S E R T

ザ・ペニンシュラマンゴープリン

季節のフルーツ ココナッツアイスクリーム ⁽ⁿ⁾

シェフのおすすめ4品ランチコース

12,200

A P P E T I Z E R

平飼い卵のエッグベネディクション

サーモンのリエット
グリーンベアルネーズソース いくら ^(g)

S E A F O O D

北海道産帆立のシアード

ポテトコンフィ
ピエモンテ産ヘーゼルナッツのロースト
クレソンソース ⁽ⁿ⁾

M A I N

国産牛頬肉の煮込み

赤ワインソース マッシュポテト ^(g)

D E S S E R T

ティラミスエスプーマ

エスプレッソ漬けのビスキュイ コーヒーのプラリネ
ヘーゼルナッツアイスクリーム ^(n, g)

⁽ⁿ⁾ ナッツ類使用メニュー^(g) グルテン使用メニュー