

R O O M S E R V I C E

ザ・ペニンシュラ東京 “マイラーメン” by 一風堂

—

朝食

—

お子様向けメニュー

—

ア・ラ・カルト

—

ナチュラリー ペニンシュラ

—

ヘイフンテラス (中国料理)

—

オーバーナイト

—

ドリンクメニュー

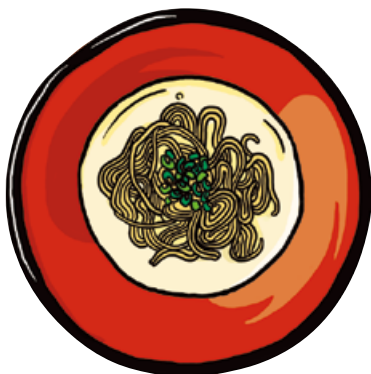
THE PENINSULA

T O K Y O



🍴 001 ザ・ペニンシュラ東京“マイラーメン”by 一風堂

¥5,800



福岡創業、ラーメンのグローバルブランド、一風堂のラーメンをルームサービスでお楽しみください。特注のスープ釜で18時間炊く、独自の「熟かさね製法」で味に何層もの深みを実現した豚骨スープと、小麦香る極細麺にザ・ペニンシュラ東京オリジナルの具材を含む、12種類のトッピングを添えてご提供いたします。



トッピング

1. 明太子
2. 煮卵 ハイフンテラス特製チャーシュー
3. ごま
4. 七味唐辛子
5. 玉ねぎ
6. きくらげ
7. 紅しょうが
8. 高菜
9. 揚げニンニク
10. ねぎの豆板醤和え
11. 海苔
12. ザ・ペニンシュラ東京XO醤和えザーサイ

ハイフンテラス特製チャーシューや、ザ・ペニンシュラ東京XO醤和えザーサイなど、様々なトッピングで、オリジナルの味に仕上げてお召し上がりください。



 002 ザ・ペニンシュラ東京 プラントベース“マイラーメン”by 一風堂 ¥6,200

提供開始以来、多くのお客様から愛されている「ザ・ペニンシュラ東京 “マイラーメン” by 一風堂」のプラントベースが登場。豆乳ベースでありながら生の豚骨スープのようなコクと深みがあるスープを、昆布やドライボルチーニで引いた出汁と混ぜ、保温ポットで客室にお持ちし、お客様の目前で卵不使用の麺が入る丼に注ぎ、最後にトリュフオイルをかけて仕上げます。「ヘイフンテラス」特製野菜点心や味変を楽しむスパイシーベジタブルソースなど、好きなトッピングを組み合わせでお楽しみください。

トッピング

1. 「ヘイフンテラス」特製野菜点心
2. 湯葉真薯
3. スパイシーベジタブルソース
4. 国産野菜のスティック
5. ごま
6. 玉ねぎ
7. きくらげ
8. 紅しょうが
9. 高菜
10. 揚げニンニク
11. ねぎの豆板醤和え
12. 海苔
13. ザーサイ

朝食

6:00 - 11:00

003 ザ・ベニンシュラ ブレックファスト

以下よりひとつお選びください

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 または 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

または

  **ザ・ベニンシュラ エッグベネディクト**

イングリッシュマフィン 厚木ベーコン ほうれん草

または

オープンホワイトオムレツ

蜂蜜とクミンのトマトマリネ フレッシュハーブ フェタチーズ

ルッコラのサラダ レモンドレッシング

または

 アボカドトースト

マルチグレイントースト トマトサルサ エッグレリッシュ カッテージチーズ

または

 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

または

 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

ジュース、コーヒー または 紅茶と

ペーカリーバスケット、

ヨーグルト、フルーツが付きます。

¥7,800



ナッツ類使用メニュー



グルテン使用メニュー



ベジタリアンメニュー



ポーク使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#)へ



004 和朝食

ミシュラン二つ星シェフ高木一雄氏監修

小鉢各種

本日の焼き魚

季節野菜の煮物

季節の一品

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

漬物

季節のデザート

納豆（茨城県産 舟納豆）＋ ¥700

ジュース、コーヒー または 紅茶

¥7,800



005 中華粥と点心の朝食

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

デザート

ジュース、コーヒー または 紅茶

¥7,800



ナッツ類使用メニュー



グルテン使用メニュー



ベジタリアンメニュー



ポーク使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#)へ



006 ナチュラルー ペニンシュラ ブレックファスト

inspired by SHOJIN

ペニンシュラグループ全体で取り組む、
植物由来の食材を使用する「ナチュラルー ペニンシュラ」。

ザ・ペニンシュラ東京では、精進料理に着想し、日本の野菜を独創性豊かに
楽しんできながら健康的なライフスタイルをサポートいたします。

季節のフルーツと豆腐クリーム 十穀米シリアル

お漬物サラダ

五穀米 葉隠れ味噌リゾット

ジュース、コーヒー または 紅茶

¥7,800



007 コンチネンタル ブレックファスト

トーストをお選びください：

デニッシュ、パン・オ・ショコラ、クロワッサン

ホワイト、全粒粉、多穀

バター、ジャム、蜂蜜

ジュース、コーヒー または 紅茶

¥4,800



ナッツ類使用メニュー



グルテン使用メニュー



ベジタリアンメニュー



ポーク使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#)へ

ジュースとスムージー

- | | | |
|-----|--|--------|
| 008 | ジュース
オレンジ、グレープフルーツ、アップル、キャロット
トマト または 野菜 | ¥2,000 |
| 009 | エナジーブースター
パイナップル パナナ キャロット ジンジャー レモン
アーモンドミルク ターメリック | ¥2,300 |
| 010 | エバーグリーン
アップル ほうれん草 レモン キュウリ セロリ ミント | ¥2,300 |

ヨーグルトとシリアル

- | | | |
|---|---|--------|
| 011 | オーガニックプレーンヨーグルト | ¥2,000 |
|  012 | バーチャミューズリー
アーモンドとアップル | ¥2,400 |
|  013 | 自家製グラノーラ
オーガニックヨーグルト ベリー | ¥2,400 |
|  014 | コーンフレーク または オールブラン
牛乳、低脂肪乳、無脂肪乳 または 豆乳
季節のベリー または パナナ添え | ¥2,000 |



ナッツ類使用メニュー



グルテン使用メニュー



ベジタリアンメニュー



ポーク使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#)へ

フロム・ザ・ベーカリー

-  015 本日のベーカリーの盛り合わせ ￥2,800
クロワッサン パン・オ・ショコラ デニッシュ トースト
-  016 ホワイトトースト 全粒粉トースト 多穀トースト ￥1,200
- 017 グルテンフリーブレッド ￥1,200

ザ・ベニンシュラ フェイバリット

-   018 シグネチャー フレンチトースト ￥3,100
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
-  019 アボカドトースト ￥3,800
マルチグレイントースト トマトサルサ エッグレリッシュ
カッターチーズ
-  020 スフレパンケーキ ￥3,400
ベリー または  抹茶
ダブルクリーム メープルシロップ
-   021 グラノーラタルト ￥2,400
ココナッツヨーグルト フレッシュベリー ココナッツフレーク

卵料理

- 022 卵料理をお客様のお好みの調理法で ￥2,800
(目玉焼き、スクランブル、ポーチ、ゆで卵 または 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
-   023 ザ・ベニンシュラ エッグベネディクト ￥3,800
イングリッシュマフィン 厚木ベーコン ほうれん草
- 024 オープンホワイトオムレツ ￥3,300
蜂蜜とクミンのトマトマリネ フレッシュハーブ フェタチーズ
ルッコラのサラダ レモンドレッシング



ナッツ類使用メニュー



グルテン使用メニュー



ベジタリアンメニュー



ポーク使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#)へ

フルーツ

025 季節のフルーツ ￥4,900

サイドディッシュ

 026 ベーコン または ハム ￥1,800

 027 ポークソーセージ ￥1,800

028 チキンソーセージ ￥1,800

 029 クリスピーベーコン ￥1,800

 030 ハーブでローストしたベビーポテト ￥1,800

 031 季節の温野菜 ￥1,800



ナッツ類使用メニュー



グルテン使用メニュー



ベジタリアンメニュー



ポーク使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。
上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#) ^



お子様向けメニュー

24時間ご利用いただけます

朝食

- | | |
|---|--------|
|  032 ミニパンケーキ | ¥1,900 |
| ベリーコンポート添え | |
|  033 ミニフレンチトースト | ¥1,900 |
| キャラメルバナナ メープルシロップ | |
|  034 ス克蘭ブルエッグ または オムレツ | ¥2,100 |
| チキンソーセージ ハッシュブラウン添え | |
|  035 お粥 | ¥1,500 |
|  036 チョコレートシリアル | ¥1,500 |

オールデイ

- | | |
|---|--------|
|  037 チキンヌードルスープ | ¥1,700 |
|  038 マカロニ & チーズ | ¥2,100 |
|  039 スパゲッティ | ¥2,200 |
| トマトソース または ポロネーゼ | |
|  040 ミニバーガー | ¥2,700 |
| フレンチフライ添え | |
|  041 ザ・ペニンシュラ東京 お子様ランチ | ¥3,800 |
| ハンバーグ チキンナゲット 海老フライ スパゲッティ
ハッシュブラウン 蒸し野菜 おにぎり フルーツ | |

良い子のごほうび

- | | |
|---|--------|
| 042 ミルクシェイク | ¥1,700 |
| チョコレートバナナ、ミックスベリー または ミックスフルーツ | |
|  043 キッズサンデー | ¥1,900 |
| グラノーラ チョコレートブラウニー
バナナとチョコレートのアイスクリーム バナナ ミックスベリー | |

離乳食のご用意がございます。ご希望の際はルームサービスまでご相談ください。



ナッツ類使用メニュー



グルテン使用メニュー



乳糖不使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#)へ

ア・ラ・カルト

11:00 - 23:00

ジャパニーズ セレクション

-  044 豆腐サラダ ￥4,500
豆腐 アボカド 大根 かいわれ大根 からすみ
-  045 うどん ￥5,100
海老と野菜の天婦羅 柚子胡椒添え
-  046 和牛丼 ￥7,700
温泉卵添え 香物 お味噌汁
-  047 天丼 ￥7,000
天婦羅盛り合わせ 香物 お味噌汁
-  048 海鮮丼 ￥7,400
季節の海鮮6種 香物 お味噌汁
-   049 とんかつ ￥6,900
ごはん 香物 お味噌汁
-  050 阿波尾鶏の照り焼き ￥5,300
根菜の紫蘇山椒和え
-  051 たらこスパゲッティ ￥4,500
たらこ 刻み海苔 万能ねぎ レモン
-   052 国産ビーフカレーライス ￥6,700

ウェスタン セレクション

- 053 ボルチーニ茸のクリームスープ ￥3,800
-   054 シーザーサラダ ￥4,700
ベーコン クルトン パルメザンチーズ ポーチドエッグ
-   055 スーパーフードサラダ ￥3,300
ケール アボカド キヌア ブロッコリー
スナップエンドウ ひじき ザクロ アーモンド
フラックスシード ビーツドレッシング
-  056 ブイヤベース ￥7,400
手長海老 帆立 鯛 甲烏賊 ホンビノス貝 ムール貝
ルイユソース ガーリックトースト添え



ナッツ類使用メニュー



グルテン使用メニュー



ベジタリアンメニュー



ポーク使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#)へ

-  **057 鴨のコンフィとフォアグラ** ¥8,700
アンディーブのプレゼ ベリーソース
-  **058 パスタの町グラニャーノ製スパゲッティ** ¥4,500
モッツァレラチーズ オレガノ トマト
または ポロネーゼ

サンドイッチ

-  **059 アボカドトースト** ¥3,800
マルチグレイントースト トマトサルサ
エッグレリッシュ カッテージチーズ
-  **060 ザ・ベニンシュラ東京 クラブサンドイッチ** ¥5,900
放牧鶏 アボカド レタス トマト エッグレリッシュ
厚木ベーコン 全粒粉トースト
フレンチフライ または スイートポテトフライ添え
-  **061 国産牛プレミアムバーガー** ¥6,200
マッシュルーム ベーコン オニオン レタス チェダーチーズ
柚子胡椒マヨネーズ フレンチフライ または スイートポテトフライ添え

グリル セレクション

- 062 カナディアンロブスター 450g** ¥14,200
- 063 和牛 A5 テンダーロインステーキ 150g** ¥29,000
- 064 和牛 A5 サーロインステーキ 200g (ハラル)** ¥27,000
- 065 オーストラリア産葡萄牛サーロインステーキ 250g** ¥13,500
- 066 阿波尾鶏の胸肉** ¥6,900
- 067 ノルウェー産サーモン** ¥6,900

サイドディッシュ

以下より2品をお選びください

-  ローストトマト
- マッシュルームのソテー
- ほうれん草クリーム煮
-  フレンチフライ

ソース

以下よりひとつをお選びください

-  ポン酢
- オランダーズソース
- 赤ワインソース

 ナッツ類使用メニュー  グルテン使用メニュー  ベジタリアンメニュー  ポーク使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#)へ

スナック

-  068 フレンチフライ または スイートポテトフライ ￥1,900
-  069 ビザ ￥4,500
マルゲリータ、 ペパロニ または クアトロフォルマッジ
- 070 ガーリックシュリンプ ￥3,400
- 071 スコットランド産スモークサーモン ￥4,600
卵サラダ ケッパーベリー ケッパー エシャロット
-    072 北海道産チーズとシャルキュトリの盛り合わせ ￥5,300
-  073 ナチョス ￥3,100
アボカド トマト オリーブ サワークリームオニオンのディップ
-  074 たこ焼き ￥2,900
-   075 手羽先の唐揚げ 自家製食べるラー油 ￥3,800

デザート

- 076 グルテンフリーチョコレートケーキ ￥3,300
ザ・ペニンシュラブレンド 66% ヴァローナチョコレート
ラズベリーソース
-   077 バイクドチーズケーキ ￥3,300
ミックスベリーのコンポート
-   078 ザ・ペニンシュラ東京 マンゴープリン ￥3,000
ココナッツアイスクリーム
- 079 アイスクリームとシャーベット ￥1,800
バニラ、チョコレート、抹茶、ココナッツ
ラズベリー または マンゴー
- 080 季節のフルーツ ￥4,900

 ナッツ類使用メニュー  グルテン使用メニュー  ベジタリアンメニュー  ポーク使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。
上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#) へ



ナチュラリー ペニンシュラ

inspired by SHOJIN

11:00 - 23:00

ペニンシュラグループ全体で取り組む、
植物由来の食材を使用する「ナチュラリー ペニンシュラ」。

ザ・ペニンシュラ東京では、精進料理に着想し、日本の野菜を独創性豊かに
楽しんでいただきながら健康的なライフスタイルをサポートいたします。



081 ウェルネススープ

¥3,200

季節野菜のがんもどき



082 ウェルネスカレー

¥4,500



083 一汁一菜

¥8,000

「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、精進料理はこの「一汁一菜」の発祥であり、最もシンプルにして、
豊かな食こそが日本の食の原型といわれています。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。

- ・季節のスープ
- ・メインディッシュ
- ・季節のご飯
- ・季節野菜の糠漬け
- ・デザート



084 季節のデザート

¥2,800



ナッツ類使用メニュー



グルテン使用メニュー



ベジタリアンメニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#) [へ](#)

ヘイフンテラス

中国料理

11:30 - 14:00 / 18:00 - 21:30

釜焼き

-   085 釜焼きチャーシューとクラゲの盛り合わせ ￥8,900

スープ

-   086 海老 蟹肉入り四川風酸辣スープ ￥4,900
-  087 蟹肉入りコンスープ ￥3,900

メイン料理

-  088 茄子と春雨のガーリック蒸し ￥4,800
-  089 国産牛フィレ肉のXO醬炒め ￥19,200
-   090 海老の特製チリソース煮込み ￥9,600
-   091 四川風麻婆豆腐 ￥6,700
-   092 パイナップル入り沖縄県産キビまる豚の酢豚 ￥8,000

ライス & ノードル

-   093 海老ワンタン入り香港拉麺 ￥4,500
-  094 国産牛肉のライスノードル炒め ￥5,200
-   095 モヤシと黄韭入り香港風醬油焼きそば ￥4,500
-   096 海老とチャーシュー入り炒飯 ￥4,800

点心

-   097 海鮮入り揚げ春巻き (2 個) ￥1,800
-   098 海老と筍入り蒸し餃子 (2 個) ￥1,800
-   099 衣笠茸と野菜入り蒸し餃子 (2 個) ￥1,800
-   100 チャーシュー入り饅頭 (1 個) ￥1,800

オーバーナイト

23:00 - 06:00

ウェスタン セレクション

- | | | |
|---|------------------------------------|--------|
|  | 101 シーザーサラダ | ¥4,700 |
| | ベーコン クルトン パルメザンチーズ ポーチドエッグ | |
|  | 102 パスタの町グラニャーノ製スパゲッティ | ¥4,500 |
| | モッツアレラチーズ オレガノ トマト | |
| | または ポロネーゼ | |
|  | 103 ザ・ベニンシュラ東京 クラブサンドイッチ | ¥5,900 |
| | 放牧鶏 アボカド レタス トマト エッグレリッシュ | |
| | 厚木ベーコン 全粒粉トースト | |
| | フレンチフライ または スイートポテトフライ添え | |
|  | 104 国産牛プレミアムバーガー | ¥6,200 |
| | マッシュルーム ベーコン オニオン レタス チェダーチーズ | |
| | 柚子胡椒マヨネーズ フレンチフライ または スイートポテトフライ添え | |

グリル セレクション

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| 105 和牛 A5 テンダーロインステーキ 150g | ¥29,000 |
| 106 和牛 A5 サーロインステーキ 200g (ハラル) | ¥27,000 |
| 107 阿波尾鶏の胸肉 | ¥6,900 |
| 108 ノルウェー産サーモン | ¥6,900 |

サイドディッシュ

以下より2品をお選びください

-  ローストトマト
マッシュルームのソテー
ほうれん草クリーム煮
 フレンチフライ

ソース

以下よりひとつをお選びください

-  パン酢
オランダーズソース
赤ワインソース

 ナッツ類使用メニュー  グルテン使用メニュー  ベジタリアンメニュー  ポーク使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。
上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#)へ

ジャパニーズ セレクション

	109 ザ・ペニンシュラ東京 “マイラーメン” by 一風堂	¥5,800
	110 ザ・ペニンシュラ東京 プラントベース “マイラーメン” by 一風堂	¥6,200
	111 豆腐サラダ 豆腐 アボカド 大根 かいわれ大根 からすみ	¥4,500
	112 うどん 海老と野菜の天婦羅 柚子胡椒添え	¥5,100
	113 和牛牛丼 温泉卵添え 香物 お味噌汁	¥7,700
	114 とんかつ ごはん 香物 お味噌汁	¥6,900
	115 国産ビーフカレーライス	¥6,700

デザート

	116 グルテンフリーチョコレートケーキ ザ・ペニンシュラブレンド 66% ヴァローナチョコレート ラズベリーソース	¥3,300
	117 ザ・ペニンシュラ東京 マンゴープリン ココナッツアイスクリーム	¥3,000
	118 アイスクリームとシャーベット パニラ、チョコレート、抹茶、ココナッツ ラズベリー または マンゴー	¥1,800
	119 季節のフルーツ	¥4,900

 ナッツ類使用メニュー
  グルテン使用メニュー
  ベジタリアンメニュー
  ポーク使用メニュー

価格と食材は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。
上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#) 

ドリンクメニュー

グラスワイン

120	ザ・ペニンシュラ シャンパン ドゥーツ プリュット	¥4,300
121	オー・ボン・クリマ サンタバーバラ カウンティ シャルドネ	¥2,600
122	アンリ・ブルジョワ サンセール “レ・パロンヌ” ソーヴィニヨン・ブラン	¥2,800
123	ドメーヌ・ドルーアン ウィラメット・ヴァレー ビノ・ノワール	¥3,600
124	ル・マルキ・ド・カロン・セギュール サン・テステフ ボルドーブレンド	¥4,050

ビール

125	サントリー ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム / 生ビール	¥2,100
126	Peter ビール 北海道小樽市で醸造し、オリジナルボトルへと瓶詰した 「Peter」オリジナルクラフトビールです。 (ブルービルスナー/レッドペールエール/ブラックスタウト)	¥2,200
127	ノンアルコールビール サントリー “オールフリー”	¥1,600

スピリッツ (45ml)

128	ボンベイ サファイア	¥2,600
129	グレイグース	¥2,600
130	タンカレー No.10	¥3,100
131	ヘンドリックス	¥3,100
132	ケテル ワン	¥3,000
133	バカルディ スペリオール	¥2,600
134	ロン サカバ センテナリオ	¥3,500
135	ドンフリオ レポサド	¥4,100

国産ウイスキー (45ml)

136	ザ・ベニンシュラ東京 シングルモルト駒ヶ岳	¥14,500
137	桜尾 シングルモルト	¥4,500
138	サントリー 山崎 12 年	¥6,700
139	サントリー 響 プレンダーズ チョイス	¥6,000

スコッチ シングルモルト (45ml)

140	タリスカー 10 年	¥4,050
141	ラガヴァリン 16 年	¥6,700

スコット ブレンド (45ml)

142	ジョニーウォーカーブルーラベル	¥8,300
143	バランタイン 17 年	¥4,600

アメリカン (45ml)

144	フォアローゼス プレミアム	¥3,550
145	ワイルドターキー 12 年	¥3,300

コニャック (45ml)

146	ヘネシー X.O	¥6,600
147	レミーマルタン XO	¥5,900
148	レミーマルタン ルイ 13 世	10ml / 30ml / 45ml ¥24,500 / ¥55,500 / ¥69,500

日本酒 & 梅酒

149	ザ・ベニンシュラ 梅酒 (45ml)	¥2,650
150	ザ・ベニンシュラ 純米大吟醸 (300ml, ボトル)	¥5,800
151	大門 35 純米大吟醸	300ml / 720ml ¥9,400 / ¥17,400

ソフトドリンク

152	コカ・コーラ / コカ・コーラ ゼロ	¥1,600
153	ジンジャーエール	¥1,600
154	ジュース オレンジ、グレープフルーツ、アップル、キャロット トマト または 野菜	¥2,000

ウォーター

155	ザ・ベニンシュラ ウォーター 500ml	¥1,600
156	ザ・ベニンシュラ スパークリングウォーター 500ml	¥1,600
157	サンベレグリノ 1000ml	¥2,300
158	ペリエ 750ml	¥2,050
159	アクア・パンナ 1000ml	¥2,300
160	エビアン 750ml	¥2,050

コーヒー

161	コーヒー	¥1,700
162	カフェインレス コーヒー	¥1,700
163	エスプレッソ	¥1,700
164	カプチーノ	¥1,800
165	カフェラテ	¥1,800

紅茶

166	ザ・ペニンシュラ東京ブレンドティー	¥1,800
167	ザ・ペニンシュラ東京ブラックファストティー	¥1,800
168	アッサム	¥1,800
169	緑茶	¥1,800
170	ジャスミン	¥1,800
171	ペパーミント	¥1,800
172	ダージリン by Art of Tea	¥1,900
173	アールグレイ by Art of Tea	¥1,900
174	エジブシャンカモミール by Art of Tea	¥1,900

 ナチュラルー ペニンシュラ

「ナチュラルー ペニンシュラ」は、ナチュラルで植物由来の材料を使用し、お客様の健康的なライフスタイルをサポートします。

175	シグネチャー デトックスティー ドライハイビスカス	¥2,050
-----	------------------------------	--------

ビタミンCやクエン酸、リンゴ酸といった栄養が豊富なハイビスカスは健康によいとされ、お茶は腸の動きを活発にし、消化機能を促進することで体内の余分な水分を排出します。

176	シグネチャー スリープティー クコの実 赤ナツメヤシ 蜂蜜	¥2,050
-----	----------------------------------	--------

デーツとクコの実をブレンドした安らかな眠りのためのお茶です。デーツは甘くて栄養が豊富なことで知られ、ストレス緩和にも役立ちます。クコの実にはビタミンやポリフェノールが豊富で、体を温めたり、疲れを和らげます。

シャンパーニュ

177	ザ・ベニンシュラ シャンパン ドゥーツ ブリュット	¥25,800
178	アドリアン・ルノワール " ル・テロワール " エクストラ・ブリュット・グラン・クリュ	¥26,000
179	テルモン・ブリュット	¥30,000
180	デュヴァル＝ルロワ・ブラン・ド・ブラン プレスティージュ・グラン・クリュ	¥34,900
181	ビルカール・サルモン・ロゼ	¥36,200
182	アンリ ジロー " オマーシュ オー ピノ・ノワール "	¥45,000
183	ドン・ベリニヨン	¥59,000
184	クリュッグ グランド・キュヴェ	¥66,300

白ワイン

ソーヴィニヨン・ブラン

185	アンリ・ブルジョワ "レ・パロンヌ" サンセール	¥16,800
186	ドメーヌ・ジェラル・ブレ "モン・ダネ" サンセール	¥27,000
187	ケンゾーエステート あさつゆ ナバ・ヴァレー	¥47,000

シャルドネ

188	ザ・ベニンシュラ シャルドネ ケラー・エステート ソノマ	¥25,000
189	ジャン・ポール&ブノワ・ドロワン シャブリ	¥15,500
190	オー・ボン・クリマ サンタ・マリア・ヴァレー	¥15,500
191	ビュイッソン・シャルル ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ ブルゴーニュ	¥38,900
192	ポール・ラトル ル・スーヴニール シエラ・マドレ・ヴィンヤード	¥36,200
193	ミシェル・クトゥー シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ "レ・マシュレール" ブルゴーニュ	¥52,000

在庫状況により価格やビンテージは予告なく変更させていただく場合がございます。

また、市場の状況により在庫の変動もございます。ご了承ください。

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#)へ

赤ワイン

ピノ・ノワール

194	ザ・ベニンシュラ ピノ・ノワール ケラー・エステート ソノマ	¥26,000
195	ドメーヌ・ドルーアン ウィラメット・ヴァレー	¥21,200
196	ケリー・フォックス・ワインズ マーシュ・ヴィンヤード ダンディー・ヒルズ オレゴン	¥29,200
197	クロ・ド・ラ・シャペル ポーヌ プルミエ・クリュ “シャン・ピモン” プルゴーニュ	¥31,000
198	ドメーヌ・ジョルジュ・リニエ・エ・フィス ポンヌ・マール グランクリュ	¥136,500

ボルドーブレンド

199	ル・マルキ・ド・カロン・セギュール サン・テストフ	¥24,300
200	シルバー・オーク アレキサンダー・ヴァレー	¥37,400
201	シャトー・デュルフオール・ヴィヴァン マルゴー	¥50,100
202	ハンドレッド・エーカー ナパ・ヴァレー	¥199,800
203	シャトー・ムートン・ロートシルト ボーイヤック	¥292,000

シラー

204	ドメーヌ・ジャン・ミシェル・ジュラン コート・ロティ シャンパン・ル・セニユール	¥27,300
-----	---	---------

サンジョベーゼ

205	ティニャネロ トスカーナ	¥55,000
-----	--------------	---------

ネレッロ・マスカレーゼ

206	グラーチ エトナ・ロッソ シチリア	¥16,200
-----	-------------------	---------

マスターワインリストは[こちら](#)よりご覧いただけます。

在庫状況により価格やビンテージは予告なく変更させていただく場合がございます。

また、市場の状況により在庫の変動もございます。ご了承ください。

上記料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

[目次へ戻る](#)へ