#### SANDWICHES サンドイッチ

**♦ THE PENINSULA CLUB SANDWICH** ¥4,900 free-range chicken, avocado, lettuce, tomato, egg relish, atsugi bacon,

whole wheat toast, french fries or sweet potato fries

ザ・ペニンシュラ東京クラブサンドイッチ

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

**⊗** WAGYU BEEF BURGER mushrooms, bacon, onion, lettuce, tomato, cheddar cheese. yuzu pepper mayonnaise,

french fries or sweet potato fries

フレンチフライまたはスイートポテトフライ添え

和牛ビーフバーガー

マッシュルーム ベーコン オニオン レタス トマト チェダーチーズ 柚子胡椒マヨネーズ

#### ASIAN SELECTION アジアン セレクション

**№ KANSAI STYLE UDON NOODLE SOUP** ¥4,300 shrimp and vegetable tempura, yuzu pepper

関西風うどん

海老と野菜の天婦羅 柚子胡椒

**₱** JAPANESE BEEF STEAK RICE BOWL ¥8,500

steamed rice, wasabi, soy sauce, miso soup

国産牛ビーフステーキ丼 山葵 醤油ソース みそ汁

**♦ JAPANESE BEEF CURRY AND RICE** 

japanese beef curry, steamed rice, Japanese pickles

国産牛ビーフカレーライス

## WESTERN SELECTION ウェスタン セレクション

¥4,000 **♦ CAESAR SALAD** 

bacon, croutons, parmesan cheese, poached egg

シーザーサラダ

ベーコン クルトン パルメザンチーズ

¥4.600 SMOKED NORWEGIAN SALMON AND AVOCADO SALAD

poached egg, lemon dressing

ノルウェー産スモークサーモンとアボカドのサラダ

ポーチドエッグ レモンドレッシング

# **NATURALLY PENINSULA** inspired by SHOJIN

Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based in gredients, designed to support a wellness lifestyle. シュラは、ナチュラルで植物由来の食材を使用し、 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。

#### THE ZEN MEAL

一汁一菜

¥8,000

At the heart of SHOJIN, and indeed most Japanese cooking, is "one soup, one dish" (ICHIJU ISSAI). Rice and pickles are also served but are taken for granted and not counted in the phrase. This is also the essential Zen meal, which uses four nested bowls. Simple, yet profound.

「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。

#### TOFU AND EDAMAME PURÉE

asparagus, string bean, edamame, pumpkin, cucumber, yellow bell pepper, zucchini, baby corn, micro leaf, edible flower, myoga ginger, spaghetti squash

SOMEN NOODLES water shield, new spring ginger, shiso flower

SEASONED JAPANESE BROWN RICE WITH CORN AND TOMATO

micro tomato, truffle

PICKLED SEASONAL VEGETABLES 季節野菜の漬物

**MELON AND MANGO** 

almond kernel cream, lychee agar jelly, passionfruit seed

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

じゅんさい 新生姜 穂紫蘇

トマト マイクロトマト トリュフ

とうもろこしご飯

白和え 枝豆ピューレ

茗荷 錦糸瓜

素麺

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

### **OATMEAL GRANOLA TART**

オートミールグラノーラのタルト

¥2,800

almond milk, アーモンドミルク amatika chocolate custard cream,

seasonal fruits, mango coconut

ヴィーガンチョコレートカスタード

季節のフルーツ マンゴーココナッツソース

sauce

# **DESSERT** デザート

¥2,600

¥3,100

¥5,200

¥6,200

**⊗** SOUFFLE PANCAKE **PLAIN** 

double cream, maple syrup

スフレパンケーキ プレーン ダブルクリーム メープルシロップ

**BERRIES OR MATCHA** 

double cream, maple syrup

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

THE PENINSULA TOKYO MANGO PUDDING

coconut ice cream

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

**SELECTION OF DAILY CAKE** 

with coffee or tea

本日のケーキからお選びください

コーヒー または 紅茶付き

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge. 上記料金には消費税とサービス料 18%が含まれます。

Contains nuts

Contains gluten 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

Vegetarian

¥2,800

¥3,300

The Lobby