

**NATURALLY PENINSULA**
inspired by SHOJIN
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。

SESAME TOFU
bamboo shoot, broad beans, salted sakura leaf, black truffle dressing, lily bulb, canola flower, asparagus, kogomi, watermelon radish, soymilk mayonnaise

胡麻豆腐
筍 一寸豆 桜の葉塩漬け
黒トリュブドレッシング 百合根 菜種
アスパラガス こごみ 花びら紅芯大根
豆乳マヨネーズ

PURÉED GREEN BEAN SOUP
soymilk skin yuba

うすい豆の擦り流し
汲み上げ湯葉

SEASONED RICE WITH BUTTERBUR
butterbur miso, shiso flower

ふきご飯
ふきのとう味噌
花穂紫蘇

PICKLED SEASONAL VEGETABLES

季節野菜の漬物

SAFFRON CHOCOLATE CUSTARD
amanatsu orange, lemon jelly, hazelnut crumble, rhubarb jam

サフラン風味のチョコレートカスタード
甘夏 レモンゼリー ヘーゼルナッツクランブル
ルバーブのジャム

SANDWICHES サンドイッチ		
	AVOCADO TOAST multigrain toast, tomato salsa, egg relish, cottage cheese 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	¥3,850
	THE PENINSULA CLUB SANDWICH 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	¥4,900
	JAPANESE PREMIUM BEEF BURGER mushrooms, bacon, onion, lettuce, cheddar cheese, yuzu pepper mayonnaise, french fries or sweet potato fries 国産牛プレミアムバーガー 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	¥5,200
	PANINI pork ham, gruyère cheese, pickled red cabbage, garland chrysanthemum, yuzu miso mayonnaise パニーニ ポークハム グリュイエールチーズ レッドキャベツピクルス 春菊 柚子味噌マヨネーズ	¥4,500
SEASONAL DELIGHTS シーズナル ディライト		
	COLD PUMPKIN POTAGE cream, balsamic vinegar 南瓜の冷製ポタージュ クリーム バルサミコ酢	¥3,700
	MINESTRONE vegetable bouillon, cappellini, white beans ミネストローネ ベジタブルブイヨン カッペリーニ 白いんげん豆	¥3,000
	PAN-FRIED SEA BREAM mussels and seasonal vegetables “Nage” with lemon flavor 真鯛のボワレ ムール貝と季節野菜のナージュ仕立て レモンの香り	¥6,200
	WAGYU BEEF SHANK OSSOBUOCO risotto milanese, sautéed green beans, gremolata sauce 和牛すね肉のオッソブーコ リゾットミラネーゼ インゲンのソテー グレモラータソース	¥6,900

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。

ASIAN SELECTION アジアン セレクション		
	KANSAI STYLE UDON NOODLE SOUP 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	¥4,300
	JAPANESE BEEF STEAK RICE BOWL 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	¥8,500
	TONKATSU japanese pork, steamed rice, miso soup とんかつ 国産豚 ご飯 みそ汁	¥5,600
	JAPANESE BEEF CURRY AND RICE japanese beef curry, steamed rice, Japanese pickles 国産牛ビーフカレーライス	¥6,200
	SASHIMI SET MEAL five kinds of seasonal fresh fish, steamed rice, miso soup 刺身定食 豊洲市場直送鮮魚5種盛り合わせ ご飯 みそ汁	¥6,800
	STIR-FRIED SEAFOOD NOODLES XO醤入り海鮮焼きそば	¥4,600

WESTERN SELECTION ウェスタン セレクション		
	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 ポーチドエッグ	¥4,000
	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	¥4,600
	BURRATA CHEESE WITH ROASTED TOMATO sourdough bread, balsamic syrup ブッラータチーズとローストトマト サワードゥブレッド バルサミコシロップ	¥4,500
	SOFT SHELL CRAB PASTA, TOMATO SAUCE linguine, parmesan cheese ソフトシェルクラブのトマトソースパスタ リングイネ パルメザンチーズ	¥5,000
	HOMEMADE GNOCCHI hokkaido mangalitsa pork guanciale, mushroom 自家製ニョッキ 北海道産マンガリツァポークのグアンチャーレと茸	¥4,900
	NORWEGIAN SALMON seasonal steamed vegetables, hollandaise sauce ノルウェー産サーモン 季節の温野菜添え オランダーズソース	¥6,200
	ENTRECÔTE JAPANESE BEEF SIRLOIN 200g french fries, red wine sauce, japanese style sauce or café de paris butter アントルコート 国産牛サーロイン 200 g フレンチフライ 赤ワインソース 和風ソース またはカフェ・ド・パリ・バター	¥8,000

 Contains nuts
ナッツ類使用メニュー

 Contains gluten
グルテン使用メニュー

 Vegetarian
ベジタリアンメニュー

The Lobby