



NATURALLY PENINSULA

inspired by SHOJIN

# 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体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。

## SPRING MENU

 ベジタリアンメニュー

### MAIN DISH



胡麻豆腐

筍 一寸豆 桜の葉塩漬け 黒トリュフドレッシング 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

### SOUP



うすい豆の擦り流し

汲み上げ湯葉

### RICE



ふきご飯

ふきのとう味噌 花穂紫蘇

### PICKLES



季節野菜の漬物

かぶらの桜漬け 干し椎茸の甘露煮 ビーツの甘酢漬け

### DESSERT



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

THE PENINSULA

T O K Y O