

Dessert

デザート

NATURALLY PENINSULA

inspired by SHOJIN

Naturally Peninsula Cuisine is prepared with natural, nutritious plant-based ingredients, designed to support a wellness lifestyle.

ナチュラルー ペニンシュラは、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。

OATMEAL GRANOLA TART

almond milk, amatika chocolate custard cream, seasonal fruits, mango coconut sauce

オートミールグラノーラのタルト

アーモンドミルク 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

¥2,800

Chef's Recommendation シェフのおすすめ



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

¥2,600



SOUFFLE PANCAKE 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

¥3,100



GÂTEAU MARJOLAINE

praline, pistachio, and chocolate mousse, hazelnut biscuit joconde

ガトー・マルジョレーヌ

プラリネとピスタチオ チョコレートのムース ヘーゼルナッツのビスキュイ・ジョコンド

¥3,200



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

¥2,800



UJI MATCHA ICE CREAM PROFITEROLES

jivara milk chocolate jelly, mandarin-orange confiture, kumamoto chestnut crumble

宇治抹茶アイスクリームプロフィットロール

ジヴァラミルクチョコゼリー マンダリンオレンジコンフィチュール 熊本県産栗のクランブル

¥3,300



SELECTION OF ICE CREAM AND SORBETS

vanilla / chocolate / matcha green tea / coconut / raspberry / mango

アイスクリーム / シャーベット

バニラ、チョコレート、抹茶、ココナッツ、ラズベリー、マンゴー

¥1,500

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

¥3,300



Contains nuts
ナッツ類使用メニュー



Contains gluten
グルテン使用メニュー

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%が含まれています。

The Lobby