

The Lobby Breakfast

ザ・ロビーブレイクファスト

¥7,800 each



Japanese Breakfast

Curated by Two-star Michelin Chef Kazuo Takagi

ミシュラン二つ星シェフ高木一雄氏監修

和朝食

Chef Kazuo Takagi is the owner-chef of two Michelin starred restaurant Kyoto Cuisine Takagi as well as the curator of The Peninsula Tokyo's famed traditional Japanese breakfast.

熟成度合いによってブレンドを変えるオリジナル米を使った炊き立てのご飯、和食の基本に忠実に、昆布とかつお節でひいた出汁にお味噌が選べる味噌汁。上品な京料理で朝のひとつをゆったりとお楽しみください。

Assorted Japanese Condiments	小鉢各種
Broiled Fish of the Day	本日の焼き魚
Braised Vegetables	季節野菜の煮物
Seasonal Dish	季節の一品
Steamed Rice	白御飯 お味噌汁 漬物 (お好みの味噌をお選びください)
Miso Soup	
Japanese Pickled	佐賀県産 葉隠味噌 または 長野県産 名月味噌
Dessert	
Natto (+632)	季節のデザート

Includes Juice and Coffee or Tea

納豆 (茨城県産 舟納豆) +¥632
ジュース、コーヒー または 紅茶



Naturally Peninsula Breakfast

ナチュラルリーペニンシュラブレイクファスト

inspired by SHOJIN

Naturally Peninsula is a group-wide concept offering plant-based dishes employing locally sourced seasonal produce. The Peninsula Tokyo is delighted to present to you a variety of unique offerings inspired by SHOJIN cuisine, long rooted to Japanese lifestyle.

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。

SEASONAL FRUITS AND TOFU CREAM

ten-grain rice cereal,
udo syrup, cream de balsamic

JAPANESE PICKLED SALAD

mango and seaweed sauce

FIVE-GRAIN RICE PORRIDGE RISOTTO

green bean, chestnut, nameko mushroom,
pickled mustard greens, seaweed,
shiitake and roasted green tea stock

Includes Juice and Coffee or Tea

季節のフルーツと豆腐クリーム

十穀米シリアル 独活シロップ
クレームドバルサミコ

お漬物サラダ

マンゴーと海苔のソース

五穀米 葉隠れ味噌リゾット

インゲン豆 渋皮マロン なめこ
高菜漬け 岩のり
加賀棒茶入り椎茸だし

ジュース、コーヒー または 紅茶

The Peninsula Breakfast

ザ・ペニンシュラブレイクファスト

A traditional Western-style breakfast consisting of a choice of a main dish as well as breakfast classics such as homemade bakery items, yogurt, and fruit selection.

メインチョイス、クラシックからそれぞれ選択し、ベーカリーアイテムがついたベーシックかつボリュームたっぷりの朝食。

Choice of Main Dish

PLEASE CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING:

TWO FARM EGGS ANY STYLE

fried / scrambled / poached / boiled / omelet
choice of bacon / ham / pork / chicken sausage

THE PENINSULA EGGS BENEDICT
english muffin, thick atsugi bacon, spinach

OPEN-FACED EGG WHITE OMELET
marinated tomato with honey and cumin, fresh herbs,
feta cheese, rocket salad, lemon dressing

AVOCADO TOAST
multigrain toast, tomato salsa,
egg relish, cottage cheese

SIGNATURE FRENCH TOAST
berries, mixed nuts, double cream, maple syrup

Chef's Recommendation

SOUFFLE PANCAKE
berries or matcha, double cream, maple syrup

メインディッシュをひとつお選びください
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、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

ザ・ペニンシュラ 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

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

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

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

**シェフのおすすめ
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

Breakfast Classics

WITH ANY COMBINATION OF:

GARDEN SALAD
lemon dressing

NATURAL FRUIT YOGURT

HOMEMADE GRANOLA
organic yogurt, berries

BIRCHER MUESLI
with almond and apple

CORNFLAKES OR ALL-BRAN

SEASONAL FRUITS

Includes Juice and Coffee or Tea

ブレイクファストクラシック

お好きなものを組み合わせてどうぞ

ガーデンサラダ
レモンドレッシング

フルーツヨーグルト

自家製グラノーラ
オーガニックヨーグルトベリー

バーチャミューズリー
アーモンドとアップル

コーンフレーク または オールブラン

季節のフルーツ

ジュース、コーヒー または 紅茶



Chinese Breakfast

中華粥と点心の朝食

A traditional Chinese breakfast as a nod to The Peninsula Hotel's rich oriental heritage and roots in China, the set comprises of popular Chinese dishes including seafood congee accompanied by condiments, stir-fried noodles, and BBQ pork bun.

ザ・ペニンシュラ東京ならではの中華朝食は、風味豊かな海鮮中華粥に、焼きそばやチャーシュー入り饅頭など、朝から満たされるボリュームです。

Steamed Dim Sum of the Day
and BBQ Pork Bun

Seafood Congee, Tea-Boiled Egg

Stir-Fried Chicken Noodles Dessert

Includes Juice and Coffee or Tea

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

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

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