



# ROOM SERVICE MENUS

## ルームサービス メニュー

PENINSULA BREAKFAST ザ・ペニンシュラ ブレックファスト

BREAKFAST A LA CARTE 朝食アラカルト

ALL DAY DINING オールデイ・ダイニング

KIDS お子様用

DESSERT デザート

DRINKS 飲み物



## The Peninsula Breakfast

ザ・ペニンシュラ ブレックファスト  
¥4,800

Includes Juices, Coffee, Tea and Bakery Selection  
ジュース、コーヒー、紅茶とベーカリーセレクションが含まれています。

### Main Dish of Choice

メインディッシュをひとつお選びください

CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING:

以下よりひとつお選びください

#### TWO FARM EGGS ANY STYLE

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



#### THE PENINSULA EGGS BENEDICT

sour dough bread, thick Atsugi bacon, spinach



#### FLUFFY EGG WHITE OMELET

green salad, ricotta cheese, lemon dressing



#### THE PENINSULA AVOCADO TOAST

poached egg, dashi hollandaise sauce



#### SIGNATURE FRENCH TOAST

berries, mixed nuts, double cream, maple



#### Chef's Recommendation



#### SOUFFLE PANCAKE

berries or matcha, double cream, maple

#### 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

サワーブレッド 厚木ベーコン ほうれん草



#### ほうれん草入りオープンホワイトオムレツ

リーフサラダリコッタチーズ レモンドレッシング



#### ザ・ペニンシュラ アボカドトースト

ポーチドエッグ 和風オランダーズソース



#### 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

ブレックファスト クラシック

WITH ANY COMBINATION OF:

お好きなものを組み合わせてどうぞ



#### SUPERFOOD SALAD

avocado, spelt, quinoa, goji berries,  
broccoli sprout, flaxseed, chia seed  
balsamic dressing



#### NATURAL FRUIT YOGURT



#### HOME MADE GRANOLA

organic yogurt, berries



#### BIRCHER MUESLI

with almond and apple



#### CORNFLAKES OR ALLBRAN

#### OATMEAL

with seasonal berries or banana

#### SEASONAL FRUITS



#### スーパーフード サラダ

アボカド スペルト小麦 キヌア クコの実  
ブロッコリースプラウト フラックスシード  
チアシード バルサミコドレッシング



#### 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



#### オートミール

季節のベリー または バナナ添え



#### 季節のフルーツ



### CHINESE BREAKFAST

中華粥と点心の朝食

¥4,800

Includes Juices, Coffee or Tea  
Steamed Dim Sum of the Day and BBQ Pork Bun  
Seafood Congee, Tea-Boiled Egg,  
Stir-Fried Chicken Noodles

イブ点心師特製の点心

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

ジュース、コーヒー または 紅茶



### 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

¥4,800

Includes Juices, Coffee or Tea  
Braised Vegetables, Broiled Fish of the Day  
Steamed Rice, Japanese Condiments Miso Soup  
and Dessert

季節野菜の炊き合わせ 小鉢各種 本日の焼き魚  
白御飯 お味噌汁 (お好みの味噌をお選びください。)

佐賀県産 葉隠味噌 または 長野県産 名月味噌

季節のデザート

ジュース、コーヒー または 紅茶

納豆 (茨城県産 舟納豆、東京産 芝崎納豆) +各 ¥500



Vegetarian

ベジタリアンメニュー



Contains gluten

グルテン使用メニュー



Contains Nuts

ナッツ類使用メニュー

THE PENINSULA

T O K Y O

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

BACK TO CONTENTS ^


目次へ戻る



## Juices and Smoothies

ジュースとスムージー

**JUICES** ¥1,300  
Orange / Grapefruit / Apple / Carrot / Tomato / Juice of the Day  
オレンジ、グレープフルーツ、アップル  
キャロット、トマトまたは本日のジュース


 **GINGER AND SPICE (IMMUNITY)** ¥1,450  
pineapple, carrot, goji berries, ginger, turmeric, lime, orange  
ショウガとスパイスのブースター  
パイナップル キャロット クコの実 ショウガ  
ターメリック ライム オレンジ

## Yogurt and Cereals

ヨーグルトとシリアル

**ORGANIC PLAIN YOGURT OR LOW-FAT FRUIT YOGURT** ¥1,300  
オーガニックプレーンヨーグルトまたは低脂肪フルーツヨーグルト

 **OATMEAL** ¥1,150  
seasonal berries or banana  
オートミール  
季節のベリー または バナナ添え

 **BIRCHERMUESLI** ¥1,550  
toasted almonds, shaved apples  
トラディショナルバーチャミューズリー  
アーモンド アップル

**HOMEMADE GRANOLA** ¥1,550  
organic yogurt, seasonal berries  
オーガニックヨーグルト 季節のベリー

**CORNFLAKES OR ALL-BRAN** ¥1,350  
whole / low fat / non-fat / soymilk seasonal berries / banana  
コーンフレーク または オールブラン牛乳、低脂肪乳、無脂肪乳  
または 豆乳季節のベリー または バナナ添え

## From the Bakery

フロム ザ ベーカリー


 **BAKERY BASKET** ¥1,800  
butter croissant, pain au chocolat, danish pastry  
muffin and brioche roll  
本日のベーカリーの盛り合わせ  
クロワッサン パンオショコラ デニッシュ  
マフィン プリオッシュ

 **WHITE, WHOLE WHEAT, MULTIGRAIN TOAST** ¥550  
ホワイトトースト 全粒粉トースト 多穀トースト


**GLUTEN-FREE BREAD** ¥800  
グルテンフリーブレッド

## The Peninsula Favorites

ザ・ペニンシュラ フェイバリット

 **SIGNATURE FRENCH TOAST** ¥2,000  
berries, mixed nuts, double cream, maple  
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

**AVOCADO TOAST** ¥2,300  
poached egg, dashi hollandaise sauce  
ザ・ペニンシュラ アボカドトースト  
ポーチドエッグ 和風オランダーズソース

 **SUPERFOOD SALAD** ¥1,900  
avocado, spelt, quinoa, goji berries, broccoli sprout  
avocado, spelt, quinoa, goji berries, broccoli sprout  
スーパーフード サラダ  
アボカド スペルト小麦 キヌア クコの実  
ブロッコリースプラウト フラックスシード  
チアシード パルサミコドレッシング




 **SOUFFLE PANCAKE BERRIES OR MATCHA** ¥2,000  
double cream, maple  
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

## Eggs

卵料理

**TWO FARM EGGS ANY STYLE** ¥1,800  
fried / scrambled / poached / boiled / omelette  
choice of bacon / ham / pork / chicken sausage  
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

**THE PENINSULA EGGSBENEDICT** ¥2,500  
ATSUGI bacon, ham, spinach, sour bread  
ザ・ペニンシュラ エッグベネディクト  
厚木ベーコン ハム ほうれん草 サワーブレッド

 **OPEN-FACED EGGWHITE OMELET** ¥2,100  
spinach, loose leaf salad, ricotta cheese, marinated  
tomatoes, lemon dressing  
ほうれん草入り オープンホワイトオムレツ  
リコッタチーズ リーフサラダとトマト レモンドレッシング

## Fruit

フルーツ

**SLICED SEASONAL FRUITS** ¥2,500  
季節のフルーツプレート



Vegetarian  
ベジタリアンメニュー



Contains gluten  
グルテン使用メニュー



Contains nuts  
ナッツ類使用メニュー



Naturally Peninsula  
ナチュラルリー ペニンシュラ

# THE PENINSULA

T O K Y O

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.  
上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

BACK TO CONTENTS ^  
目次へ戻る



## All Day Dining

オールデイ・ダイニング

11:00 am - 9:00 pm

### JAPANESE SELECTIONS ジャパニーズ セレクション

-  **UDON NOODLE SOUP** ¥2,600  
shrimp, vegetable tempura, yuzu pepper  
**関西風うどん**  
海老と野菜の天婦羅 柚子胡椒添え
-  **TERIYAKI DONBURI** ¥2,700  
roasted chicken, steamed rice,  
onsen poached egg  
**照り焼きチキン丼**  
温泉卵添え
-  **TONKATSU** ¥3,300  
japanese pork cutlet, steamed rice  
**とんかつ**
-  **CURRY AND RICE** ¥3,800  
japanese beef curry, steamed rice, pickles  
**国産ビーフカレーライス**
-   **STIR-FRIED NOODLES** ¥2,700  
vegetables, shrimps, squid, scallops, xo sauce  
**XO醤入り海鮮焼きそば**

### SANDWICHES サンドイッチ

-  **AVOCADO TOAST** ¥2,800  
poached egg, dashi hollandaise sauce,  
french fries  
**ザ・ペニンシュラ アボカドトースト**  
ポーチドエッグ 和風オランダソース  
フレンチフライ添え
-   **THE PENINSULA CLUB SANDWICH** ¥3,400  
free-range chicken, avocado, lettuce, tomato,  
atsugi bacon, wheat toast, french fries  
**ザ・ペニンシュラ東京 クラブサンドイッチ**  
スロークックチキン アボカド レタス トマト  
厚木ベーコン 全粒粉トースト  
フレンチフライ添え
-   **JAPANESE PREMIUM BEEF BURGER** ¥3,000  
mushrooms, bacon, onion, lettuce, cheddar  
french fries  
yuzu pepper mayonnaise  
**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  
フレンチフライ添え  
柚子胡椒マヨネーズ

### WESTERN SELECTIONS ザ・ロビー セレクション

-  **TOMATO SOUP** ¥1,700  
pecorino, basil, cheese croûtons  
**トマトスープ**  
ペコリーノ バジル チーズクルトン
-   **CAESAR SALAD** ¥2,800  
bacon, croûtons, parmigiano, poached egg  
**シーザーサラダ**  
ベーコン クルトン パルミジャーノ ポーチドエッグ
-  **SUPERFOOD SALAD** ¥1,900  
avocado, spelt, quinoa, goji berries, broccoli  
sprout, flaxseed, chia seed, balsamic dressing  
**スーパーフード サラダ**  
アボカド スペルト小麦 キヌア  
クコの実 ブロッコリースプラウト フラックスシード  
チアシードバルサミコドレッシング
-   **ARTISAN SPAGHETTI** ¥2,300  
mozzarella, oregano, tomato  
**パスタの町グラニャーノ製スパゲッティ**  
モッツァレラチーズ オレガノ トマト

### MAIN DISH SELECTION メイン

-   **PAN-ROASTED NORWEGIAN SALMON** ¥2,900  
**ノルウェー産サーモン**
-  **SLOW-COOKED HAKATA CHICKEN BREAST** ¥3,000  
**博多地鶏の胸肉低温調理**
- GRILLED US BEEF SIRLOIN** ¥6,500  
**TWO CHOICES OF SIDEDISH**  
french fries, roasted tomato provencal  
creamed spinach, sautéed japanese mushrooms  
**A CHOICE OF SAUCE**  
dashi hollandaise, red wine jus, ponzu sauce  
**アメリカ産サーロインステーキ**  
**以下より2品お選びください**  
フライドポテト ローストトマト ほうれん草  
マッシュルーム  
**以下より1つお選びください**  
和風オランダソース 赤ワインソース ポン酢



Vegetarian  
ベジタリアンメニュー



Contains gluten  
グルテン使用メニュー



Contains nuts  
ナッツ類使用メニュー



Naturally Peninsula  
ナチュラルリー ペニンシュラ



Available 24 hours  
24時間提供メニュー

THE PENINSULA  
T O K Y O

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.  
上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

BACK TO CONTENTS ^  
目次へ戻る

An assortment of baby food  
is available upon request.  
幼児食をご希望のお客様は  
ご相談ください。



## Kids

### BREAKFAST ブレックファスト

### ALL DAY オールデイ

 <b>PANCAKES</b> berry compote ミニパンケーキ ベリーコンポート添え	¥1,200	 <b>CHICKEN NOODLE SOUP</b> チキンヌードルスープ	¥1,000
 <b>FRENCH TOAST</b> caramelized banana, maple syrup, nutella ミニフレンチトースト キャラメルバナナ メープルシロップ ヌテラ添え	¥1,200	 <b>MACARONI AND CHEESE</b> マカロニチーズ	¥1,300
 <b>SCRAMBLED EGGS</b> chicken sausage, hash browns スクランブルエッグ チキンソーセージ ハッシュブラウン添え	¥1,400	 <b>OMELET RICE</b> オムライス	¥1,500
 <b>RICE CONGEE</b> お粥	¥900	 <b>SPAGHETTI</b> tomato sauce or bolognese スパゲッティ トマトソース または ボロネーゼ	¥1,500
 <b>CHOCOLATE CEREALS</b> チョコレートシリアル	¥900	 <b>MINI BURGER</b> french fries ミニバーガー フレンチフライ添え	¥1,800
		 <b>KIDS MANGO AFTERNOON TEA</b> キッズマンゴーアフタヌーンティー	¥2,200

### ... AND IF YOU HAVE BEEN GOOD 良い子のごほうび

<b>MILK SHAKE</b> choice of: banana and chocolate / mixed berry / mixed fruits ミルクシェイク チョコレートバナナ ミックスベリー または ミックスフルーツ	¥1,100	 <b>BANANA SPLIT</b> raspberry sorbet, vanilla and chocolate ice cream バナナスプリット ラズベリーシャーベット バニラとチョコレートのアイスクリーム	¥1,200
--	--------	---	--------

 Lactose-free  
乳糖不使用メニュー

 Contains gluten  
グルテン使用メニュー

 Contains nuts  
ナッツ類使用メニュー

## THE PENINSULA

T O K Y O

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.  
上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

[BACK TO CONTENTS](#) ^  
目次へ戻る



## Dessert

デザート



### THE PENINSULA-VALRHONA CHOCOLATE GÂTEAU

caramelized pear compote, crème chantilly

ヴァローナ・カカオザ・ペニンシュラチョコレートのガトー・ショコラ  
洋梨コンポートのカラメリゼ ホイップクリーム

¥2,100



### 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

¥1,800



### SELECTION OF ICE CREAM AND SORBETS

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

アイスクリームとシャーベット

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

¥800

### SEASONAL FRUITS

季節のフルーツ

¥2,500



Contains gluten  
グルテン使用メニュー



Contains nuts  
ナッツ類使用メニュー

## THE PENINSULA

T O K Y O

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.  
上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

[BACK TO CONTENTS](#) ^

目次へ戻る



## Drinks

### 飲み物

#### CHAMPAGNES & WINE

**The Peninsula Champagne by Deutz Brut NV**  
ザ・ペニンシュラ シャンパンドゥーツ ブリュット NV

BOTTLE GLASS

¥17,000 ¥2,900

**The Peninsula Clarendelle Blanc  
by Haut Brion 2016**

¥11,000 ¥1,900

ザ・ペニンシュラ クラレンドル・ブラン  
バイ オー・ブリオン 2016

**The Peninsula Chardonnay Keller Estate 2016**

¥16,000 ¥2,700

ザ・ペニンシュラ シャルドネ ケラーエステイト 2016

**Domaines Ott Bandol Rosé 2018**

¥14,000 ¥2,400

ドメヌ・オットバンドール・ロゼ 2018

**The Peninsula Clarendelle Rouge  
by Haut Brion 2015**

¥11,000 ¥1,900

ザ・ペニンシュラ クラレンドル・ルージュ  
バイ オー・ブリオン 2015

**The Peninsula Pinot Noir Keller Estate 2015**

¥18,000 ¥3,100

ザ・ペニンシュラ ピノノワール ケラーエステイト 2015

#### BEER

**Suntory The Premium Malt's / Draft Beer**

サントリー ザ・プレミアムモルツ / 生ビール

¥1,500

**Bottled "PETER" Beer**

(Blue Pilsner / Red Pale Ale / Black Stout)

PETER ビール

(ブルーピルスナー レッドペールエール / ブラックスタウト)

¥1,500

**Non-Alcoholic Beer Suntory "ALL-FREE"**

ノンアルコールビール サントリー "オールフリー"

¥1,200

#### SOFT DRINK

**Coca-Cola / Coca-Cola Zero**

コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ

¥1,000

**Ginger Ale**

ジンジャーエール カナダドライ

¥1,000

**Orange Juice**

オレンジジュース

¥1,200

**Grapefruit Juice**

グレープフルーツジュース

¥1,200

#### MINERAL WATER

**The Peninsula Water 500ML**

ザ・ペニンシュラ ウォーター 500ML

¥1,200

**The Peninsula Sparkling Water 500ML**

ザ・ペニンシュラ スパークリングウォーター 500ML

¥1,000

#### COFFEE

**Coffee**

コーヒー

¥1,300

**Decaffeinated Coffee**

カフェインレス コーヒー

¥1,300

**Espresso**

エスプレッソ

¥1,300

**Cappuccino**

カプチーノ

¥1,400

**Caffè Latte**

カフェラテ

¥1,400

#### TEA

**The Peninsula Tokyo Blend Tea**

ザ・ペニンシュラ東京ブレンドティー

¥1,400

**Organic 1896 by Art of Tea**

オーガニック 1896

¥1,500

**Darjeeling by Art of Tea**

ダージリン

¥1,500

**Earl Grey by Art of Tea**

アール グレイ

¥1,500

**Raspberry Nectar by Art of Tea**

ラズベリー ネクター

¥1,500

**Mint Green by Art of Tea**

ミント グリーン

¥1,500

**French Lemon Ginger by Art of Tea**

フレンチ レモン ジンジャー

¥1,500

**Egyptian Camomile by Art of Tea**

エジプシャン カモミール

¥1,500

THE PENINSULA

T O K Y O

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.  
上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。

[BACK TO CONTENTS ^](#)

[目次へ戻る](#)