

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

HEI FUNG TERRACE SELECTION
SNACKS AND DESSERTS
ヘイフンテラスセクション
スナックメニューとデザート

“MY RAMEN” BY IPPUDO “マイラーメン” by 一風堂

KIDS お子様用

DRINKS 飲み物

The Peninsula Breakfast

ザ・ペニンシュラ ブレックファスト
¥6,072

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。

Choice of Main Dish

メインディッシュをひとつお選びください

PLEASE 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

sourdough bread, thick atsugi bacon, spinach

OPEN-FACED EGG WHITE OMELET

spinach, green salad, ricotta cheese,
lemon dressing

THE PENINSULA AVOCADO TOAST

fresh avocado, avocado paste
sourdough toast
fruit tomato, lemon dressing

SIGNATURE FRENCH TOAST

berries, mixed nuts, double cream
maple syrup

Chef's Recommendation

SOUFFLE PANCAKE

berries or matcha, double cream
maple syrup

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

ほうれん草 グリーンサラダ 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

アボカドスライス アボカドペースト
サワードウトースト
フルーツトマト レモンドレッシング

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

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

NATURAL FRUIT YOGURT

HOMEMADE GRANOLA

organic yogurt, berries

BIRCHER MUESLI

with almond and apple

CORNFLAKES OR ALLBRAN

SEASONAL FRUITS

スーパーフード サラダ

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

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

CHINESE BREAKFAST

中華粥と点心の朝食

¥6,072

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

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

¥6,072

Includes Juice and 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) +各 ¥632



Naturally Peninsula
ナチュラルリーペニンシュラ



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 inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

BACK TO CONTENTS ^

目次へ戻る

Juices and Smoothies

ジュースとスムージー

JUICES

Orange / Grapefruit / Apple / Carrot / Tomato
ジュース
オレンジ、グレープフルーツ、アップル
キャロット、トマト

¥1,600

ENERGY BOOSTER SMOOTHIE

pineapple, banana, carrot, ginger, lemon,
almond milk, turmeric
エナジーブースタースムージー
バナナ パイナップル アーモンドミルク
キャロット ジンジャー レモン ターメリック

¥1,833

EVER GREEN (ENERGY)

apple, spinach, lemon, cucumber, celery, mint
エバーグリーンスムージー
アップル ほうれん草 レモン キュウリ セロリ ミント

¥1,833

Yogurt and Cereals

ヨーグルトとシリアル

ORGANIC PLAIN YOGURT

オーガニックプレーンヨーグルト

¥1,644

ACAI BOWL

banana, blueberry, raspberry
アサイーボウル
バナナ ブルーベリー ストロベリー

¥1,960

BIRCHER MUESLI

with almond and apple
パーチャミューズリー
アーモンドとアップル

¥1,960

HOMEMADE GRANOLA

organic yogurt, seasonal berries
自家製グラノーラ
オーガニックヨーグルト ベリー

¥1,960

CORNFLAKES OR ALL-BRAN

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

¥1,707

From the Bakery

フロム ザ ベーカリー

BAKERY BASKET

butter croissant, pain au chocolat, danish pastry
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
ブリオッシュ

¥2,277

WHITE, WHOLE WHEAT, MULTIGRAIN TOAST

ホワイトトースト 全粒粉トースト 多穀トースト

¥695

GLUTEN-FREE BREAD

グルテンフリーブレッド

¥1,012

The Peninsula Favorites

ザ・ペニンシュラ フェイバリット

SIGNATURE FRENCH TOAST

berries, mixed nuts, double cream, maple syrup
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

¥2,530

THE PENINSULA AVOCADO TOAST

fresh avocado, avocado paste, sourdough toast
fruit tomato, lemon dressing
ザ・ペニンシュラ アボカドトースト
アボカドスライス アボカドペースト サワードウトースト
フルーツトマト レモンドレッシング

¥2,909

SUPERFOOD SALAD

spelt, quinoa, goji berries, broccoli sprout flaxseed
chia seed, balsamic dressing
スーパーフード サラダ
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

¥2,403

SOUFFLE PANCAKE

double cream, maple syrup
スフレパンケーキ
ダブルクリーム メープルシロップ

¥2,530



BERRIES

ベリー

or

MATCHA

抹茶

Eggs

卵料理

TWO FARM EGGS ANY STYLE

fried / scrambled / poached / boiled / omelet
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)

¥2,277

THE PENINSULA EGGS BENEDICT

english muffin, thick atsugi bacon, spinach
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

¥3,162

OPEN-FACED EGG WHITE OMELET

spinach, loose leaf salad, ricotta cheese
marinated tomatoes, lemon dressing
オープンホワイトオムレツ
ほうれん草 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

¥2,656

Fruit

フルーツ

SLICED SEASONAL FRUITS

季節のフルーツ

¥3,162



Naturally Peninsula
ナチュラルリーペニンシュラ



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 inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

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 SELECTION ジャパニーズ セレクション

-  **UDON NOODLE SOUP** ¥3,668
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** ¥4,807
roasted chicken, steamed rice
onsen poached egg
照り焼きチキン丼
温泉卵添え
-  **TONKATSU** ¥4,933
japanese pork cutlet, steamed rice
とんかつ
-  **CURRY AND RICE** ¥4,933
japanese beef curry, steamed rice, pickles
国産ビーフカレーライス
-  **SOUTH INDIAN BEANS CURRY WITH CABBAGE THORAN, GRAIN RICE** ¥3,542
lentil, chickpeas, black chickpeas, tomato, coconuts milk, grain rice
南インドの豆カレーとキャベツのマリネ 玄米とワイルドライス
レンズ豆 ひよこ豆 黒ひよこ豆 トマト ココナッツミルク 玄米 ワイルドライス
-  **STIR FRIED NOODLES** ¥4,174
vegetables, shrimp, squid, scallop, xo sauce
XO醤入り海鮮焼きそば

SANDWICHES サンドイッチ

-  **THE PENINSULA AVOCADO TOAST** ¥3,542
fresh avocado, avocado paste, sourdough toast
fruit tomato, lemon dressing
ザ・ペニンシュラアボカドトースト
アボカドスライス アボカドペースト サワードウトースト
フルーツトマト レモンドレッシング
-  **THE PENINSULA CLUB SANDWICH** ¥4,301
 free-range chicken, avocado, lettuce, tomato
atsugi bacon, multigrain 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
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 または スイートポテトフライ添え
-  **JAPANESE PREMIUM BEEF BURGER** ¥4,427
 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 または スイートポテトフライ
柚子胡椒マヨネーズ
-  **PIZZA MARGHERITA** ¥3,036
マルゲリータピザ
-  **CALZONE** ¥3,036
fruit tomato, eggplant, olive, basil, ricotta cheese
カルツォーネ
フルーツトマト ナス オリーブ バジル リコッタチーズ

WESTERN SELECTION ウェスタン セレクション

-  **SEAFOOD CHOWDER WITH CRISPY POTATO** ¥2,783
シーフードチャウダー クリスピーポテト添え
-  **MUSHROOM SOYMILK SOUP** ¥2,403
onion, leek, sansho pepper
多彩な茸の豆乳スープ
玉葱 ポロ葱 山椒
-  **ROASTED BEETROOT AND ORANGE SALAD** ¥2,403
cashew nut cream sauce, seasonal vegetable chips
ローストビーツとオレンジのサラダ
カシューナッツクリームソース 季節野菜のチップス
-  **CAESAR SALAD** ¥3,542
bacon, crouton, 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** ¥2,403
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** ¥3,036
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
-  **ORGANIC WHOLE WHEAT SPAGHETTI VEGETABLE BOLOGNESE** ¥2,738
chickpeas, tomato, cashew nut cream
有機全粒粉スパゲッティ ベジタブルボロネーゼ
ひよこ豆 トマト カシューナッツクリーム

GRILL SELECTION グリル セレクション

-  **CANADIAN LOBSTER 450g** ¥9,800
 カナディアンロブスター 450g
- WAGYU A5 TENDERLOIN 150g** ¥25,300
和牛A5テンダーロインステーキ 150g
- HALAL WAGYU A5 SIRLOIN 200g** ¥17,710
和牛A5サーロインステーキ(ハラール) 200g
- US BEEF SIRLOIN 250g** ¥9,487
アメリカ産サーロインステーキ 250g
- SLOW-COOKED FREE-RANGE HAKATA CHICKEN BREAST** ¥4,554
博多地鶏の胸肉低温調理
- NORWEGIAN SALMON** ¥5,060
ノルウェー産サーモン
- TWO CHOICES OF SIDE DISH**
roasted tomato provençal, sautéed japanese mushrooms
creamed spinach, french fries
以下より2品サイドディッシュをお選びください
ローストトマト マッシュルーム ほうれん草 フライドポテト
- A CHOICE OF SAUCE**
ponzu sauce, hollandaise, red wine jus
以下より1つソースをお選びください
ポン酢 オランダーズソース 赤ワインソース


Naturally Peninsula
ナチュラルーペニンシュラ


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


Available 24 hours
24時間提供メニュー

THE PENINSULA

T O K Y O

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

[BACK TO CONTENTS ^](#)

[目次へ戻る](#)



HEI FUNG TERRACE SELECTION

ハイフンテラスセレクション

6:00 pm - 1:00 am

	CANTONESE SHRIMP WONTON NOODLE SOUP 海老ワンタン入り香港拉麺	¥3,300
	CANTONESE CONGEE chinese vegetables 広東粥 中国野菜入り	¥2,000
	BAMBOO FUNGUS AND VEGETABLE DUMPLINGS (2 PCS) 衣笠茸入り野菜蒸し餃子 (2個)	¥1,150
	SHRIMP AND BAMBOO SHOOT DUMPLINGS (2 PCS) 海老と筍入り蒸し餃子 (2個)	¥1,150
	STEAMED BARBECUED PORK BUNS (2 PCS) チャーシュー入り饅頭 (2個)	¥1,150
	SEAFOOD SPRING ROLLS (2 PCS) 海鮮入り揚げ春巻き (2個)	¥1,150

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	¥2,656
	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	¥2,277



SNACK MENU スナックメニュー

Available 24 hours

24時間提供メニュー

	FRENCH FRIES OR SWEET POTATO FRIES フレンチフライ または スイートポテトフライ	¥1,012
	BLACK & GREEN OLIVES ブラック&グリーンオリーブ	¥1,391
	SPICY NUTS スパイシーナッツ	¥1,391
	GARLIC SHRIMPS ガーリックシュリンプ	¥2,024
	NORWEGIAN SMOKED SALMON ノルウェー産スモークサーモン	¥2,277
	PORK & CHICKEN SAUSAGE, ATSUGI BACON pickles and mustard ポーク チキンソーセージ 厚木ベーコン ピクルスとマスタード	¥3,036
	ASSORTED CHEESE PLATTER 3 kinds 3種 ¥3,036 チーズの盛り合わせ 4 kinds 4種 ¥4,048	
	CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD コールドカットとチーズの盛り合わせ	¥5,819

	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	¥1,012
	SEASONAL FRUITS 季節のフルーツ	¥3,162



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



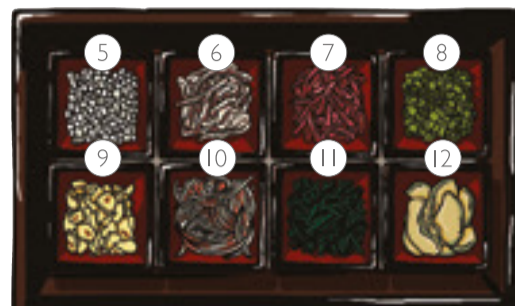
Available 24 hours
24時間提供メニュー

THE PENINSULA

T O K Y O

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

[BACK TO CONTENTS](#) ^
目次へ戻る



THE PENINSULA TOKYO “MY RAMEN” BY IPPUDO

Ramen is Japan's iconic noodle soup dish and Ippudo is undeniably one of Japan's best loved ramen chains, known for sparking the global Japanese-style ramen boom. Founded in Fukuoka on the southern island of Kyushu, Ippudo has expanded all across Japan and to several overseas destinations where it has received much acclaim with excellent reviews and long waiting lists for its restaurants. Ippudo's popular *tonkotsu* pork broth ramen is cooked for 18 hours to achieve a rich and deep flavor.

Now, you can customize your very own bowl of Ippudo ramen, accompanied by a selection of up to 12 different toppings, from the comfort of your guestroom.

The Peninsula Tokyo “My Ramen” by Ippudo
Available 11:00 am to 9:00 pm

¥ 4,301

ザ・ペニンシュラ東京 “マイラーメン” by 一風堂

福岡創業、ラーメンのグローバルブランド、一風堂のラーメンをルームサービスでお楽しみください。特注のスープ釜で18時間炊く、独自の「熟かさね製法」で味に何層もの深みを実現した豚骨スープと、小麦香る極細麺にザ・ペニンシュラ東京オリジナルの具材を含む、12種類のトッピングを添えてご提供いたします。

ハイフンテラス特製チャーシューや、ザ・ペニンシュラ東京 XO 醬和えザーサイなど、様々なトッピングで、オリジナルの味に仕上げてお召し上がりください。

ザ・ペニンシュラ東京 “マイラーメン” by 一風堂
ご提供時間：11:00 – 21:00

¥ 4,301

Toppings

1. Seasoned Cod Roe
2. Soy Egg and Hei Fung Terrace's Barbecued Pork
3. Roasted Sesame
4. Chili Flakes
5. Chopped Onion
6. Black Ear Fungus
7. Pickled Ginger
8. Pickled Mustard Greens
9. Deep-fried Garlic
10. Spring Onion with Broad Bean Chili Sauce
11. Seaweed Paper
12. Szechwan Pickles with Peninsula XO Sauce

トッピング

1. 明太子
2. 煮卵 ハイフンテラス特製チャーシュー
3. ごま
4. 七味唐辛子
5. 玉ねぎ
6. きくらげ
7. 紅しょうが
8. 高菜
9. 揚げニンニク
10. ねぎの豆板醬和え
11. 海苔
12. ザ・ペニンシュラ東京 XO 醬和えザーサイ

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

-  **PANCAKES** ¥1,518
berry compote
ミニパンケーキ
ベリーコンポート添え
-  **FRENCH TOAST** ¥1,518
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
-  **SCRAMBLED EGGS** ¥1,771
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
-  **RICE CONGEE** ¥1,138
お粥
-  **CHOCOLATE CEREALS** ¥1,138
チョコレートシリアル

ALL DAY オールデイ

-  **CHICKEN NOODLE SOUP** ¥1,265
チキンヌードルスープ
-  **MACARONI AND CHEESE** ¥1,644
マカロニチーズ
-  **OMELET RICE** ¥1,897
オムライス
-  **SPAGHETTI** ¥1,897
tomato sauce or bolognese
スパゲッティ
トマトソース または ボロネーゼ
-  **MINI BURGER** ¥2,277
french fries
ミニバーガー
フレンチフライ添え
-  **KIDS AFTERNOON TEA** ¥2,783
キッズアフタヌーンティー

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

- MILK SHAKE** ¥1,391
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

-  **BANANA SPLIT** ¥1,518
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



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 inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

[BACK TO CONTENTS](#) ^
目次へ戻る

Drinks

飲み物

CHAMPAGNES & WINE	BOTTLE	GLASS	SOFT DRINK	
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	¥21,500	¥3,700	COCA-COLA / COCA-COLA ZERO コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ	¥1,600
THE PENINSULA CLARENDELLE BLANC BY HAUT-BRION 2018 ザ・ペニンシュラ クラレンドル・ブラン バイ オー・プリオン 2018	¥13,900	¥2,400	GINGER ALE ジンジャーエール カナダドライ	¥1,600
THE PENINSULA CHARDONNAY KELLER ESTATE 2016 ザ・ペニンシュラ シャルドネ ケラーエステイト 2016	¥20,300	¥3,500	ORANGE JUICE オレンジジュース	¥1,600
DOMAINES OTT BANDOL ROSÉ 2019 ドメーヌ・オットバンドール・ロゼ 2019	¥17,700	¥3,050	GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース	¥1,600
THE PENINSULA CLARENDELLE ROUGE BY HAUT-BRION 2015 ザ・ペニンシュラ クラレンドル・ルージュ バイ オー・プリオン 2015	¥13,900	¥2,400	MINERAL WATER	
THE PENINSULA PINOT NOIR KELLER ESTATE 2015 ザ・ペニンシュラ ピノノワール ケラーエステイト 2015	¥22,800	¥4,000	THE PENINSULA WATER 500ML ザ・ペニンシュラ ウォーター 500ML	¥1,600
			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	¥1,600
BEER			COFFEE	
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		¥2,050	COFFEE コーヒー	¥1,645
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)		¥2,050	DECAFFEINATED COFFEE カフェインレス コーヒー	¥1,645
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"		¥1,600	ESPRESSO エスプレッソ	¥1,645
WHISKY & BRANDY			CAPPUCCINO カプチーノ	¥1,800
THE PENINSULA TOKYO SINGLE MALT KOMAGATAKE ザ・ペニンシュラ東京シングルモルト駒ヶ岳		¥8,300	CAFÉ LATTE カフェラテ	¥1,800
RÉMY MARTIN LOUIS XIII レミーマルタンルイ13世 10ml 30ml 45ml		¥21,500 ¥48,000 ¥59,500	TEA	
			THE PENINSULA TOKYO BLEND TEA ザ・ペニンシュラ東京 ブレンド ティー	¥1,800
			ORGANIC 1896 By Art of Tea オーガニック 1896	¥1,900
			DARJEELING By Art of Tea ダージリン	¥1,900
			EARL GREY By Art of Tea アール グレイ	¥1,900
			RASPBERRY NECTAR By Art of Tea ラズベリー ネクター	¥1,900
			MINT GREEN By Art of Tea ミント グリーン	¥1,900
			FRENCH LEMON GINGER By Art of Tea フレンチ レモン ジンジャー	¥1,900
			EGYPTIAN CHAMOMILE By Art of Tea エジプシャン カモミール	¥1,900

THE PENINSULA

T O K Y O

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge.
上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

[BACK TO CONTENTS](#) ^
目次へ戻る