







# The Lobby







## Autumn Afternoon Tea

オータム アフタヌーンティー  
¥5,400







### SELECTION OF SAVORIES

-  Cucumber and Egg Roll Sandwich
-  Smoked Salmon Mille Crêpe
-  Mushroom and Camembert Cheese Tart
-  Taro Potato Croquette
-  Pâté de Campagne
-  Ham, Tomato and Lettuce Sandwich







### セイボリー セレクション

-  胡瓜と卵のロールサンド
-  スモークサーモンのミルクレープ
-  マッシュルームとカマンベールチーズのタルト
-  里芋のクロケット
-  パテ・ド・カンパーニュ
-  ハム レタス トマトのミックスサンド

### SELECTION OF SWEETS

-  Pumpkin Pie Verrine
-  Maple Clafoutis and Cassis Compote
-  Caramel Walnut Gâteau “Feuille d’Automne”
-  Chestnut and Pear Mont Blanc
-  Chocolate Tonka Mousse with Fig
-  “Pomme Verte” Green Apple and Yuzu Cake Coconut Biscuit

### スイーツ セレクション

-  パンプキンパイのヴェリーヌ
-  メープルクラフティとカシスコンポート
-  キャラメルと胡桃のケーキ フィユ・ド・オータム
-  洋梨入りモンブラン
-  チョコレートンカムース イチジクジャム
-  青リンゴと柚子のケーキ ポム・ベルテ

### HOMEMADE SCONES

with The Peninsula Tokyo Original Clotted Cream and Jam

### 自家製スコーン

ザ・ペニンシュラ東京 オリジナルクロテッドクリームとジャム

  
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

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。

# The Lobby

## Drinks

飲み物

### CHAMPAGNE

シャンパン

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

¥2,100

Deutz Brut Rose NV

ドゥーツ・ブリュット・ロゼ NV

¥2,600

### DESSERT WINE

デザートワイン

Deen Botrytis Semillon

ディーン ボトリティス セミヨン

¥1,400

### COLD BREW ICED TEA

コールド ブリュー アイスティー

Organic Earl Grey

オーガニック アールグレイ

Organic French Lemon Ginger

オーガニック フレンチレモンジンジャー

Organic Hibiscus Cooler

オーガニック ハイビスカスクーラー

Organic Raspberry Nectar

オーガニック ラズベリーネクター

Muscat

マスカット

### ART OF TEA

アートオブティー

The Peninsula Tokyo is proud to partner with "The Art of Tea" in providing a selection of some of the finest Organic Teas. Please enjoy hand-blended premium teas crafted by artisans using carefully selected leaves from all over the world.

最高級のオーガニックティーを揃えた「アートオブティー」と、ザ・ペニンシュラ東京がお届けするティーセレクション。世界中から厳選した素材と手作りの職人技が生み出す、最高品質の紅茶の魅力をお楽しみください。

Organic 1896

オーガニック 1896

Organic Darjeeling

オーガニック ダージリン

Organic Earl Grey

オーガニック アールグレイ

Organic English Breakfast

オーガニック イングリッシュブレックファスト

Organic Amore Tea

Organic French Lemon Ginger

オーガニック アモーレティー

オーガニック フレンチレモンジンジャー

### THE PENINSULA TOKYO CLASSIC SELECTION

ザ・ペニンシュラ東京 クラシックセレクション

The Peninsula Tokyo Blend Tea

The Peninsula Tokyo Afternoon Tea

ザ・ペニンシュラ東京 ブレンドティー

ザ・ペニンシュラ東京 アフタヌーンティー

The Peninsula Tokyo Breakfast Tea

ザ・ペニンシュラ東京 ブレックファストティー

Organic Coconut Cacao Pu-erh

Organic Moroccan Mint

オーガニック ココナツカカオプーアル

オーガニック モロッカンミント

Organic Hibiscus Cooler

Organic Raspberry Nectar

オーガニック ハイビスカスクーラー

オーガニック ラズベリーネクター

Organic Egyptian Chamomile

オーガニック エジブシャンカモミール

Assam / Darjeeling / Muscat

アッサム / ダージリン / マスカット

Jasmine Tea / Decaffeinated Tea

ジャスミンティー / カフェインレスティー