

NATURALLY PENINSULA

inspired by SHOJIN THE ZEN MEAL 一汁一菜 ¥8,000

At the heart of SHOJIN, and indeed most Japanese cooking, is "one soup, one dish" (ICHIJU ISSAI). Rice and pickles are also served but are taken for granted and not counted in the phrase. This is also the essential Zen meal, which uses four nested bowls. Simple, yet profound.

「一汁一菜」とは、ご飯、汁、漬け物、そして菜というおかず一品（季節のもの）のことを言い、精進料理はこの「一汁一菜」の発祥であり、最もシンプルにして、豊かな食こそが日本の食の原型といわれています。古来より、この「一汁一菜」の日常こそ、体と心を養う基本とされ、究極の食とされてきました。

SESAME TOFU

bamboo shoot, broad beans, salted sakura leaf, black truffle dressing, lily bulb, canola flower, asparagus, kogomi, watermelon radish, soymilk mayonnaise

胡麻豆腐

筍 一寸豆 桜の葉塩漬け
黒トリュブドレッシング 百合根 菜種
アスパラガス ごごみ 花びら紅芯大根
豆乳マヨネーズ

PURÉED GREEN BEAN SOUP

soymilk skin yuba

うすい豆の擦り流し

汲み上げ湯葉

SEASONED RICE WITH BUTTERBUR

butterbur miso, shiso flower

ふきご飯

ふきのとう味噌
花穂紫蘇

PICKLED SEASONAL VEGETABLES

SAFFRON CHOCOLATE CUSTARD

amanatsu orange, lemon jelly, hazelnut crumble, rhubarb jam

季節野菜の漬物

サフラン風味のチョコレートカスタード

甘夏 レモンゼリー ヘーゼルナッツクランブル
ルバーブのジャム

SANDWICHES サンドイッチ

AVOCADO TOAST ¥3,850

multigrain toast, tomato salsa, egg relish, cottage cheese

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 カッターチーズ

THE PENINSULA CLUB SANDWICH ¥4,900

free-range chicken, avocado, lettuce, tomato, egg relish, atsugi bacon, whole wheat 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

放牧鶏 アボカドレタス トマト エッグレリッシュ 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

JAPANESE PREMIUM BEEF BURGER ¥5,200

mushrooms, bacon, onion, lettuce, cheddar cheese, yuzu pepper mayonnaise, french fries or sweet potato fries

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
柚子胡椒マヨネーズ
フレンチフライまたはスイートポテトフライ添え

SEASONAL DELIGHTS シーズナルディライト

JERUSALEM ARTICHOKE POTAGE ¥3,200

chicken galantine with truffle

菊芋のポタージュ

チキンのガランティーヌ トリュフ風味

HOMEMADE GNOCCHI ¥4,900

hokkaido mangalitsa pork guanciale, mushroom

自家製ニョッキ

北海道産マンガリツァポークのグアンチャーレと茸

SEA BREAM MEUNIÈRE ¥6,200

smoked potato purée and sautéed gem lettuce, beurre noisette

鯛のムニエル

スモーキーなポテトピューレとジェムレタスのソテー プールノワゼットソース

BRAISED BEEF CHEEKS IN RED WINE SAUCE ¥7,200

potato purée, baby onion, carrot

牛頬肉の赤ワイン煮

ポテトピューレ ベコロス 人参

ASIAN SELECTION アジアンセレクション

KANSAI STYLE UDON NOODLE SOUP ¥4,300

shrimp and vegetable tempura, yuzu pepper

関西風うどん

海老と野菜の天婦羅 柚子胡椒

WAGYU BEEF STEAK RICE BOWL ¥8,500

steamed rice, wasabi, soy sauce, miso soup

和牛ビーフステーキ丼

山葵 醤油ソース みそ汁

TONKATSU ¥5,600

japanese pork, steamed rice, miso soup

とんかつ

国産豚 ご飯 みそ汁

WAGYU BEEF CURRY AND RICE ¥6,200

japanese beef curry, steamed rice, Japanese pickles

和牛ビーフカレーライス

SASHIMI SET MEAL ¥6,800

five kinds of seasonal fresh fish, steamed rice, miso soup

刺身定食

豊洲市場直送鮮魚5種盛り合わせ ご飯 みそ汁

THAI STYLE FRIED NOODLES "PAD THAI" ¥5,000

prawn, tofu

パッタイ

海老 豆腐

TOM YUM GOONG ¥3,700

prawn, lime leaf, lemongrass, cherry tomato

トムヤムクン

海老 ライムリーフレモングラス チェリートマト

WESTERN SELECTION ウェスタンセレクション

CAESAR SALAD ¥4,000

bacon, croutons, parmesan cheese, poached egg

シーザーサラダ

ベーコン クルトン パルメザンチーズ ポーチドエッグ

SMOKED NORWEGIAN SALMON AND AVOCADO SALAD ¥4,600

poached egg, lemon dressing

ノルウェー産スモークサーモンとアボカドのサラダ

ポーチドエッグ レモンドレッシング

SEARED SWORDFISH SALAD ¥4,900

eggplant, fruit tomato, coriander oriental salsa

メカジキのタタキのサラダ仕立て

茄子 フルーツトマト コリアンダーのオリエンタルサルサ

SOFT SHELL CRAB PASTA, TOMATO SAUCE ¥5,000

linguine, parmesan cheese

ソフトシェルクラブのトマトソースパスタ

リングイネ パルメザンチーズ

NORWEGIAN SALMON ¥6,200

seasonal steamed vegetables, hollandaise sauce

ノルウェー産サーモン

季節の温野菜添え オランダーズソース

ENTRECÔTE ¥8,000

WAGYU BEEF SIRLOIN 200g

french fries, red wine sauce or japanese style sauce

アントルコート

和牛サーロイン 200g

フレンチフライ 赤ワインソース または和風ソース

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%が含まれます。

Contains nuts
Contains gluten
Vegetarian
ナッツ類使用メニュー グルテン使用メニュー ベジタリアンメニュー

The Lobby