

Weekday Hashed Beef Plate

ハッシュドビーフプレート(平日限定)

11:00 am – 6:30 pm (last order)



Hashed Beef with Creamy Tomato Demi-glace sauce and Rice

Seasonal Colorful Salad

クリーミーなトマトデミグラスソースのハッシュドビーフ

彩り豊かな季節のサラダと共に



Trifle

トライフル



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥ 2,000

Weekday Three Course Meal

シェフのおすすめ 3品コース(平日限定)

11:00 am – 6:30 pm (last order)

Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ



Main Course of the Day

本日のメイン料理



Dessert of the Day

本日のデザート



Mango Pudding

Coconut Ice-Cream with Seasonal Fruits (+ ¥500)

マンゴープリンとココナッツ アイスクリーム 季節のフルーツ添え(+¥500)



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥ 2,400



Denotes a nuts item
ナッツ類使用メニュー




Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Prices include 8% consumption tax and are subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

International Women's Day Pasta Lunch
インターナショナル ウィメンズデー パスタランチ

11:00 am – 2:30 pm (last order)

Salad of the Day
本日のサラダ

 Pasta of the Day
本日のパスタ

Mini Dessert
ミニデザート






¥1,200

OR OR OR

Supplement with Set Menu
追加料金でお楽しみいただけます。

Coffee or Tea (+ ¥500)
コーヒーまたは紅茶

À la carte
アラカルト

Soup of the day 本日のスープ	¥1,200
 Minestrone Soup with Vegetables ベジタブルブイヨン “ミネストローネスープ”	¥1,500
 Gourmet Salmon Salad with Fresh Cream Cheese グルメサラダ サーモンとフレッシュクリームチーズ	¥1,500
 Club Sandwich with Potato Chips クラブサンドイッチ ポテトチップス添え	¥2,000
 Seafood Tomato Linguine Pasta, Shiso Flavor シーフードトマトリングイネパスタ シソ風味	¥2,100
 Roasted Chicken Breast with Quinoa and Kidney Bean Taboulé and Fresh Tomato Sauce 鶏胸肉のロースト キヌアと白インゲン豆のタブレとフレッシュトマトソース	¥2,500



Naturally Peninsula item
ナチュラルリーペニンシュラメニュー



Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Prices include 8% consumption tax and are subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

Chef's Three Course Meal

シェフのおすすめ3品コース

11:00 am – 6:30 pm (last order)

Please choose your favorite apéritif from the selection below.

お好きな食前のお飲物を下記よりお選びください。

Draft Beer, Sparkling, White or Red Wine, Juice

香るエールビール スパークリングワイン 白ワイン 赤ワイン ジュース

Assorted Appetizers

本日の前菜盛り合わせ



Main Course of the Day

本日のメイン料理



Dessert of the Day

本日のデザート

Or

または

 **Mango Pudding, Seasonal Fruits with Coconut Ice-Cream (+ ¥500)**

マンゴープリンとココナッツ アイスクリーム 季節のフルーツ添え (+ ¥500)



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥2,800



Denotes a nuts item
ナッツ類使用メニュー



Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Price includes 8% consumption tax and is subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

Café Light Meal Set

Available on weekends and national holidays only

カフェ ライトミールセット (土日祝祭日限定)

11:00 am – 6:30 pm (last order)

Salad of the Day

本日のサラダ



Main Course of the Day

本日のメイン料理



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶



Supplement with Set Menu

追加料金でお楽しみいただけます。






Dessert of the Day (+ ¥500)

本日のデザート

¥2,100

À la carte

アラカルト

Soup of the day 本日のスープ	¥1,200
 Minestrone Soup with Vegetables ベジタブルブイヨン “ミネストローネスープ”	¥1,500
 Gourmet Salmon Salad with Fresh Cream Cheese グルメサラダ サーモンとフレッシュクリームチーズ	¥1,500
 Club Sandwich with Potato Chips クラブサンドイッチ ポテトチップス添え	¥2,000
 Seafood Tomato Linguine Pasta, Shiso Flavor シーフードトマトリングイネパスタ シソ風味	¥2,100
 Roasted Chicken Breast with Quinoa and Kidney Bean Taboulé and Fresh Tomato Sauce 鶏胸肉のロースト キヌアと白インゲン豆のタブレとフレッシュトマトソース	¥2,500



Naturally Peninsula item
ナチュラルペニンシュラメニュー




Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Price includes 8% consumption tax and is subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

À la carte
アラカルト


Soup of the Day ¥1,200
本日のスープ

 Minestrone Soup with Vegetables ¥1,500
ベジタブルブイヨン “ミネストローネスープ”


 Gourmet Salmon Salad with Fresh Cream Cheese ¥1,500
グルメサラダ
サーモンとフレッシュクリームチーズ


 Club Sandwich with Potato Chips ¥2,000
クラブサンドイッチ ポテトチップス添え

 Seafood Tomato Linguine Pasta, Shiso Flavor ¥2,100
シーフードトマトリングイネパスタ シソ風味


 Roasted Chicken Breast ¥2,500
with Quinoa and Kidney Bean Taboulé and Fresh Tomato Sauce
鶏胸肉のロースト キヌアと白いんげん豆のタブレとフレッシュトマトソース

Dessert
デザート


 “Pain Perdu” ¥1,300
Original French Toast with Cinnamon Ice-Cream and Maple Syrup
“パンペルデュ”
オリジナルフレンチトースト シナモンアイスクリームとメープルシロップを添えて


 Mango Pudding ¥1,400
Seasonal Fruits with Coconut Ice-Cream
マンゴープリンとココナッツアイスクリーム 季節のフルーツ添え


Selection of Homemade Ice-Cream and Sorbet ¥1,100 / 2 scoops
自家製アイスクリーム シャーベット
Please choose 2 flavors from today's selection.
お好みの2種類をお選びいただけます。

 Chilled Coconut Yogurt Soup with Berries ¥1,300
ココナッツヨーグルトスープとベリー

Cake Set ¥1,200
Fresh Cake of the Day with Your Choice of Coffee or Tea
本日のケーキセット (コーヒーまたは紅茶付き)

 Naturally Peninsula item
ナチュラルリーペニンシュラメニュー

 Denotes a nuts item
ナッツ類使用メニュー

 Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Prices include 8% consumption tax and are subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。


Early Summer Afternoon Tea

アーリーサマーアフタヌーンティー


2:30 pm – 6:30 pm (last order)

Enjoy homemade afternoon tea sweets with your choice of coffee or tea.

自家製の“スイーツアフタヌーンティープレート”を
オリジナルブレンドコーヒーまたは紅茶と共にお楽しみください

) Chocolate Mousse
チョコレートムース

) Pineapple Mini Cream Puff
パイナップルミニシュークリーム

) Blueberry Tart
ブルーベリータルト

) Mango Shortcake
マンゴーショートケーキ

) Fruit Parfait
フルーツパフェ

 Macaron
マカロン

Mango Pudding
マンゴープリン

Bonbon Chocolate
ボンボンショコラ

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥2,100



Denotes a nuts item
ナッツ類使用メニュー



Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Price includes 8% consumption tax and is subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

Weekday Happy Hour

ハッピーアワー(平日限定)

5:00 pm – 6:30 pm

All / 全て ¥800

Drinks

Draft Beer – Suntory “The Premium Malts”
生ビール サントリー“ザ・プレミアムモルツ”

Bodega Norton Extra Brut
Sparkling Wine – Argentina
ボデガノートン スパークリング ワイン アルゼンチン

Classic Varietals
Chardonnay - Chile
クラシック ヴァラエタル チリ
シャルドネ 白

Classic Varietals
Cabernet Sauvignon -Chile
クラシック ヴァラエタル チリ
カベルネソーヴィニオン 赤

Mango Bellini (Sparkling Wine and Mango Juice)
マンゴー ベリーニ

Apple Beer (Beer and Apple Juice)
アップル ビア

Orange Juice
オレンジ ジュース

Grapefruit Juice
グレープフルーツ ジュース

Mango Juice
マンゴー ジュース

Snacks

Prosciutto
生ハム

Smoked Salmon
スモーク サーモン

Fried Potatoes
フライド ポテト

Price includes 8% consumption tax and is subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

Drinks

ドリンク

Champagne & Wine

シャンパン & ワイン

The Peninsula Champagne - France
ザ・ペニンシュラ シャンパン
¥2,700

Bodega Norton Extra Brut - Argentina
ボデガノートン スパークリング ワイン アルゼンチン
¥1,000

Classic Varietals
Chardonnay - Chile
クラシック ヴァラエタル チリ
シャルドネ 白
¥1,000

Classic Varietals
Cabernet Sauvignon - Chile
クラシック ヴァラエタル チリ
カベルネ ソーヴィニオン 赤
¥1,000

Beer

ビール

Suntory Premium Malt's "Kaoru Ale"
サントリー ザ・プレミアムモルツ "香る エール"
¥600

Bottled "Peter" Beer - Blue / Red
Peterビール ブルー / レッド
¥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

Cocktails

カクテル

Mango Bellini (Sparkling Wine and Mango Juice)
マンゴー ベリーニ
¥1,100

Apple Beer (Beer and Apple Juice)
アップル ビア
¥1,000

Fruits Tea Wine
(White Wine, Orange Juice and Tea)
フルーツティーワイン
¥1,000

Soda

ソーダ

Coca - Cola / Coke Zero
コカコーラ / コーラゼロ
¥700

Ginger Ale
ジンジャーエール
¥700

Italian Soda - please choose a flavor
イタリアンソーダ - 下記よりフレーバーをお選びください
¥800

Wild Berry / ワイルドベリー Blood Orange / ブラッドオレンジ Pink Grapefruit / ピンクグレープフルーツ Peach / ピーチ Pineapple / パイナップル

Juice

ジュース

Orange
オレンジジュース
¥800

Grapefruit
グレープフルーツジュース
¥800

Mango
マンゴージュース
¥800

Mineral Water

ミネラルウォーター

Sant Aniol Still - Spain
サンタニオル スペイン
¥1,000

Sant Aniol Sparkling - Spain
サンタニオル スパークリング スペイン
¥1,000

The Peninsula Still - Japan
ザ・ペニンシュラウォーター
¥1,100

The Peninsula Sparkling - Japan
ザ・ペニンシュラ スパークリング ウォーター
¥1,100

Prices include 8% consumption tax and are subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

Coffee

コーヒー

The Peninsula Café serves certified “Rainforest Alliance” coffee.
ザ・ペニンシュラカフェではレインフォレストアライアンス認証農園
で栽培されたコーヒー豆を使用しています。

All / 全て ¥1,000

The Peninsula Original Coffee

ザ・ペニンシュラ オリジナル コーヒー

Decaffeinated Coffee

カフェインレス コーヒー

Espresso

エスプレッソ

Cappuccino

カプチーノ

Café Latte

カフェ ラテ

Flavored Café Latte - please choose a flavor

フレーバードラテ-下記よりフレーバーをお選びください

+ ¥100

Vanilla / バニラ
Caramel / キャラメル
Almond / アーモンド
Hazelnut / ヘーゼルナッツ

English Tea

紅茶

All / 全て ¥1,000

The Peninsula Blend Tea

ザ・ペニンシュラ ブレンド ティー

The Peninsula Afternoon Tea

ザ・ペニンシュラ アフタヌーン ティー

The Peninsula Breakfast Tea

ザ・ペニンシュラ ブレックファスト ティー

Assam Tea

アッサムティー

Darjeeling Tea

ダージリンティー

Earl Grey Tea

アールグレイティー

Mango Tea

マンゴーティー

Iced Tea

アイスティー

Chinese Tea

中国茶

All / 全て ¥1,000

Jasmine Tea

ジャスミン ティー

Puer Tea

プーアル ティー

Oolong Tea

ウーロン ティー

Herbal Tea

ハーブティー

All / 全て ¥1,000

Peppermint Tea

ペパーミント ティー

Rose Petal Tea

ローズペタル ティー

Chamomile Tea

カモミールティー

Prices include 8% consumption tax and are subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

Weekday Hashed Beef Plate

ハッシュドビーフプレート(平日限定)

11:00 am – 6:30 pm (last order)

 Hashed Beef with Creamy Tomato Demi-glace sauce and Rice
Seasonal Colorful Salad

クリーミーなトマトデミグラスソースのハッシュドビーフ
彩り豊かな季節のサラダと共に



Trifle

トライフル



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥ 2,000

Weekday Three Course Meal

シェフのおすすめ 3品コース(平日限定)

11:00 am – 6:30 pm (last order)

Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ



Main Course of the Day


本日のメイン料理



Dessert of the Day

本日のデザート



 Mango Pudding

Coconut Ice-Cream with Seasonal Fruits (+ ¥500)

マンゴープリンとココナッツ アイスクリーム 季節のフルーツ添え(+¥500)



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥ 2,400



Denotes a nuts item
ナッツ類使用メニュー




Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Prices include 8% consumption tax and are subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

International Women's Day Pasta Lunch
インターナショナル ウィメンズデー パスタランチ

11:00 am – 2:30 pm (last order)

Salad of the Day
本日のサラダ

 Pasta of the Day
本日のパスタ

Mini Dessert
ミニデザート






¥1,200


OR OR OR


Supplement with Set Menu
追加料金でお楽しみいただけます。

Coffee or Tea (+ ¥500)
コーヒーまたは紅茶

À la carte
アラカルト

Soup of the day 本日のスープ	¥1,200
 Minestrone Soup with Vegetables ベジタブルブイヨン “ミネストローネスープ”	¥1,500
 Gourmet Salmon Salad with Fresh Cream Cheese グルメサラダ サーモンとフレッシュクリームチーズ	¥1,500
 Club Sandwich with Potato Chips クラブサンドイッチ ポテトチップス添え	¥2,000
 Seafood Tomato Linguine Pasta, Shiso Flavor シーフードトマトリングイネパスタ シソ風味	¥2,100
 Roasted Chicken Breast with Quinoa and Kidney Bean Taboulé and Fresh Tomato Sauce 鶏胸肉のロースト キヌアと白インゲン豆のタブレとフレッシュトマトソース	¥2,500

 Naturally Peninsula item
ナチュラルリーペニンシュラメニュー

 Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Prices include 8% consumption tax and are subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

Chef's Three Course Meal

シェフのおすすめ3品コース

11:00 am – 6:30 pm (last order)

Please choose your favorite apéritif from the selection below.

お好きな食前のお飲物を下記よりお選びください。

Draft Beer, Sparkling, White or Red Wine, Juice

香るエールビール スパークリングワイン 白ワイン 赤ワイン ジュース

Assorted Appetizers

本日の前菜盛り合わせ



Main Course of the Day

本日のメイン料理



Dessert of the Day

本日のデザート

Or

または



Mango Pudding, Seasonal Fruits with Coconut Ice-Cream (+ ¥500)

マンゴープリンとココナッツ アイスクリーム 季節のフルーツ添え (+ ¥500)



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥2,800



Denotes a nuts item
ナッツ類使用メニュー



Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Price includes 8% consumption tax and is subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

Café Light Meal Set

Available on weekends and national holidays only

カフェ ライトミールセット (土日祝祭日限定)

11:00 am – 6:30 pm (last order)

Salad of the Day

本日のサラダ



Main Course of the Day

本日のメイン料理



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶



Supplement with Set Menu

追加料金でお楽しみいただけます。






Dessert of the Day (+ ¥500)

本日のデザート

¥2,100

À la carte

アラカルト

Soup of the day 本日のスープ	¥1,200
 Minestrone Soup with Vegetables ベジタブルブイヨン “ミネストローネスープ”	¥1,500
 Gourmet Salmon Salad with Fresh Cream Cheese グルメサラダ サーモンとフレッシュクリームチーズ	¥1,500
 Club Sandwich with Potato Chips クラブサンドイッチ ポテトチップス添え	¥2,000
 Seafood Tomato Linguine Pasta, Shiso Flavor シーフードトマトリングイネパスタ シソ風味	¥2,100
 Roasted Chicken Breast with Quinoa and Kidney Bean Taboulé and Fresh Tomato Sauce 鶏胸肉のロースト キヌアと白インゲン豆のタブレとフレッシュトマトソース	¥2,500



Naturally Peninsula item
ナチュラルペニンシュラメニュー




Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Price includes 8% consumption tax and is subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

À la carte
アラカルト


Soup of the Day ¥1,200
本日のスープ

 Minestrone Soup with Vegetables ¥1,500
ベジタブルブイヨン “ミネストローネスープ”


 Gourmet Salmon Salad with Fresh Cream Cheese ¥1,500
グルメサラダ
サーモンとフレッシュクリームチーズ


 Club Sandwich with Potato Chips ¥2,000
クラブサンドイッチ ポテトチップス添え

 Seafood Tomato Linguine Pasta, Shiso Flavor ¥2,100
シーフードトマトリングイネパスタ シソ風味


 Roasted Chicken Breast ¥2,500
with Quinoa and Kidney Bean Taboulé and Fresh Tomato Sauce
鶏胸肉のロースト キヌアと白いんげん豆のタブレとフレッシュトマトソース

Dessert
デザート


 “Pain Perdu” ¥1,300
Original French Toast with Cinnamon Ice-Cream and Maple Syrup
“パンペルデュ”
オリジナルフレンチトースト シナモンアイスクリームとメープルシロップを添えて


 Mango Pudding ¥1,400
Seasonal Fruits with Coconut Ice-Cream
マンゴープリンとココナッツアイスクリーム 季節のフルーツ添え


Selection of Homemade Ice-Cream and Sorbet ¥1,100 / 2 scoops
自家製アイスクリーム シャーベット
Please choose 2 flavors from today's selection.
お好みの2種類をお選びいただけます。

 Chilled Coconut Yogurt Soup with Berries ¥1,300
ココナッツヨーグルトスープとベリー

Cake Set ¥1,200
Fresh Cake of the Day with Your Choice of Coffee or Tea
本日のケーキセット (コーヒーまたは紅茶付き)

 Naturally Peninsula item
ナチュラルリーペニンシュラメニュー

 Denotes a nuts item
ナッツ類使用メニュー

 Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Prices include 8% consumption tax and are subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。


Early Summer Afternoon Tea

アーリーサマーアフタヌーンティー


2:30 pm – 6:30 pm (last order)

Enjoy homemade afternoon tea sweets with your choice of coffee or tea.

自家製の“スイーツアフタヌーンティープレート”を
オリジナルブレンドコーヒーまたは紅茶と共にお楽しみください


 **Chocolate Mousse**
チョコレートムース

 **Pineapple Mini Cream Puff**
パイナップルミニシュークリーム

 **Blueberry Tart**
ブルーベリータルト

 **Mango Shortcake**
マンゴーショートケーキ

 **Fruit Parfait**
フルーツパフェ


 **Macaron**
マカロン


Mango Pudding
マンゴープリン

Bonbon Chocolate
ボンボンショコラ

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥2,100

 Denotes a nuts item
ナッツ類使用メニュー

 Denotes a gluten item
グルテン使用メニュー

Price includes 8% consumption tax and is subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

Weekday Happy Hour

ハッピーアワー(平日限定)

5:00 pm – 6:30 pm

All / 全て ¥800

Drinks

Draft Beer – Suntory “The Premium Malts”
生ビール サントリー“ザ・プレミアムモルツ”

Bodega Norton Extra Brut
Sparkling Wine – Argentina
ボデガノートン スパークリング ワイン アルゼンチン

Classic Varietals
Chardonnay - Chile
クラシック ヴァラエタル チリ
シャルドネ 白

Classic Varietals
Cabernet Sauvignon -Chile
クラシック ヴァラエタル チリ
カベルネ ソーヴィニオン 赤

Mango Bellini (Sparkling Wine and Mango Juice)
マンゴー ベリーニ

Apple Beer (Beer and Apple Juice)
アップル ビア

Orange Juice
オレンジ ジュース

Grapefruit Juice
グレープフルーツ ジュース

Mango Juice
マンゴー ジュース

Snacks

Prosciutto
生ハム

Smoked Salmon
スモーク サーモン

Fried Potatoes
フライド ポテト

Price includes 8% consumption tax and is subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

Drinks

ドリンク

Champagne & Wine

シャンパン & ワイン

The Peninsula Champagne - France
ザ・ペニンシュラ シャンパン
¥2,700

Bodega Norton Extra Brut - Argentina
ボデガノートン スパークリング ワイン アルゼンチン
¥1,000

Classic Varietals
Chardonnay - Chile
クラシック ヴァラエタル チリ
シャルドネ 白
¥1,000

Classic Varietals
Cabernet Sauvignon -Chile
クラシック ヴァラエタル チリ
カベルネ ソーヴィニオン 赤
¥1,000

Beer

ビール

Suntory Premium Malt's "Kaoru Ale"
サントリー ザ・プレミアムモルツ “香る エール”
¥600

Bottled "Peter" Beer - Blue / Red
Peterビール ブルー / レッド
¥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

Cocktails

カクテル

Mango Bellini (Sparkling Wine and Mango Juice)
マンゴー ベリーニ
¥1,100

Apple Beer (Beer and Apple Juice)
アップル ビア
¥1,000

Fruits Tea Wine
(White Wine, Orange Juice and Tea)
フルーツティーワイン
¥1,000

Soda

ソーダ

Coca - Cola / Coke Zero
コカコーラ / コーラゼロ
¥700

Ginger Ale
ジンジャーエール
¥700

Italian Soda - please choose a flavor
イタリアンソーダ - 下記よりフレーバーをお選びください
¥800

Wild Berry / ワイルドベリー Blood Orange / ブラッドオレンジ Pink Grapefruit / ピンクグレープフルーツ Peach / ピーチ Pineapple / パイナップル

Juice

ジュース

Orange
オレンジジュース
¥800

Grapefruit
グレープフルーツジュース
¥800

Mango
マンゴージュース
¥800

Mineral Water

ミネラルウォーター

Sant Aniol Still - Spain
サンタニオル スペイン
¥1,000

Sant Aniol Sparkling - Spain
サンタニオル スパークリング スペイン
¥1,000

The Peninsula Still - Japan
ザ・ペニンシュラウォーター
¥1,100

The Peninsula Sparkling - Japan
ザ・ペニンシュラ スパークリング ウォーター
¥1,100

Prices include 8% consumption tax and are subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。

Coffee

コーヒー

The Peninsula Café serves certified “Rainforest Alliance” coffee.
ザ・ペニンシュラカフェではレインフォレストアライアンス認証農園で栽培されたコーヒー豆を使用しています。

All / 全て ¥1,000

The Peninsula Original Coffee

ザ・ペニンシュラ オリジナル コーヒー

Decaffeinated Coffee

カフェインレス コーヒー

Espresso

エスプレッソ

Cappuccino

カプチーノ

Café Latte

カフェ ラテ

Flavored Café Latte - please choose a flavor

フレーバードラテ-下記よりフレーバーをお選びください

+ ¥100

Vanilla / バニラ
Caramel / キャラメル
Almond / アーモンド
Hazelnut / ヘーゼルナッツ

English Tea

紅茶

All / 全て ¥1,000

The Peninsula Blend Tea

ザ・ペニンシュラ ブレンド ティー

The Peninsula Afternoon Tea

ザ・ペニンシュラ アフタヌーン ティー

The Peninsula Breakfast Tea

ザ・ペニンシュラ ブレックファスト ティー

Assam Tea

アッサムティー

Darjeeling Tea

ダージリンティー

Earl Grey Tea

アールグレイティー

Mango Tea

マンゴーティー

Iced Tea

アイスティー

Chinese Tea

中国茶

All / 全て ¥1,000

Jasmine Tea

ジャスミン ティー

Puer Tea

プーアル ティー

Oolong Tea

ウーロン ティー

Herbal Tea

ハーブティー

All / 全て ¥1,000

Peppermint Tea

ペパーミント ティー

Rose Petal Tea

ローズペタル ティー

Chamomile Tea

カモミールティー

Prices include 8% consumption tax and are subject to 15% service charge.
料金には8%の消費税が含まれており、別途15%のサービス料が加算されます。