

## 【 西邨マユミ×ザ・ペニンシュラ東京 】 ビューティフル・マクロビオティック

丸の内のホテル、ザ・ペニンシュラ東京では、著名なマクロビオティック・シェフ 西邨マユミ氏とのコラボレーションにより、ロビー階に位置するコンチネンタルダイニング「ザ・ロビー」で、ランチ 3 品コース、ディナー 4 品コースを期間限定でご提供いたします。西邨シェフの提唱する「プチマクロ」のレシピに基づき、ホテルらしい彩りを加えたプレゼンテーションは、マクロビオティックを気軽にお楽しみいただけるメニューです。

### ランチ 3 品コース

6 月 15 日(月) - 7 月 31 日(金)

キヌアサラダと厚揚げの照り焼きソース和え 彩りサラダ  
アップルヴィネガードレッシング レダクション  
バルサミコソースのアクセント

香ばしく焼いた旬のスズキとグリーンレンティューク  
すりおろしスウィートコーンのピューレとともに

豆腐のチョコレートムース オレンジを添えて

コーヒーまたは紅茶

お一人様 2,800 円 (税込・サ別)

### ディナー 4 品コース

7 月 1 日(水) - 7 月 31 日(金)

キヌアサラダと厚揚げの照り焼きソース和え 彩りサラダ  
アップルヴィネガードレッシング レダクション  
バルサミコソースのアクセント

はと麦と芽キャベツ入りグリーンピーススープ  
天然酵母ブレットクルトンを浮かべて

香ばしく焼いた旬のスズキとグリーンレンティューク  
すりおろしスウィートコーンのピューレとともに

豆腐のチョコレートムース オレンジを添えて

コーヒーまたは紅茶

お一人様 3,800 円 (税込・サ別)



ディナー 4 品コース

MAYUMI NISHIMURA

西邨 マユミ

プロフィール:  
1982 年に渡米し、マクロビオティックの世界的権威である久司道夫氏に師事後、アメリカを中心に活動し、2001 年より 7 年間、マドンナ一家のプライベートシェフとして活躍。2008 年から活動拠点を日本に移し、ひとりひとりができるところから食とライフスタイルに向かい合っていく「プチマクロ」を提唱する。

JUN ISHII

石井 順

プロフィール:  
ザ・ペニンシュラ東京「ザ・ロビー」の料理長。東京ベイヒルトンのフレンチで 7 年間修行後、パークハイアット東京「ニューヨークグリル」のオープニングスタッフを経験。その後オールデイダイニング「ジラドール」で副料理長を務める。2007 年より現職。

## Restaurant Information

ザ・ペニンシュラ東京 1 階 「ザ・ロビー」

東京都千代田区有楽町 1-8-1

ご予約・お問い合わせ Tel : 03-6270-2731 (直通)

営業時間 ランチ : 11:30-14:30 (L.O.)

ディナー : 18:00-22:00 (L.O.)