

フランス料理 ル・トリアノン【ディナーメニュー】

RESTAURANT
Le Trianon

ディナータイム：5:30 P.M.～10:00P.M.（ラストオーダー9:00P.M.）

期間：2020年3月15日（日）～6月30日（火）

※4月6日より一部デザートメニューが変更となります。

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 10%を頂戴いたします。
※イベント・季節・仕入れの状況により、食材・メニュー・価格に変更がある場合がございます。

※The price includes the consumption tax. Separately the 10% service charge.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

お問い合わせ・ご予約

レストラン予約 TEL：03-3447-1139

受付時間 9:30A.M. ～ 8:00P.M. /土・休日 7:30P.M.まで



Trianon

トリアノン

お食事前の軽い一皿
Amuse Bouche

トリアノン自家製 パテ ドカンパーニュ 春のスタイル
Paté de Campagne

軽くフュメをかけた真鯛と蛸烏賊のマリネ キャビアを添えて
サンジェルマンのピュレ ミントの香り
Marinated Sea Bream with caviar and Purée St-Germin flavoured with Mint

フランス シャラン産 マダム・ビュルゴー鴨腿肉と
新じゃがいものコンフィ ミルフィーユ仕立て
Challans Duck's Thigh and Potato Confit, Mille-Feuille style

新玉ねぎのポタージュ フォアグラのポワレ オニオンチップを添えて
New Onion Potage topped with pan-fried Foie Gras and Onion chips

伊佐木のポワレ グリーンアスパラガス
モリーユ茸のソース
Pan-fried Grunt and green Asparagus with Morilles Sauce

牛フィレ肉のグリエ 明日葉とパセリのクルート
エシャロットソース
Grilled Beef Filet with Angelica and Parsley-flavoured Crôte, shallot Sauce

・国産牛フィレ肉へのグレードアップ (¥2,200)
Grilled Japanese Beef Tenderloin (¥2,200)

・トリアノン シグネチャーへのグレードアップ (¥2,800)
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン風トリュフのソースを添えて
Japanese Beef Wellington Served with Truffe Sauce

アヴァンデセール
Avant Dessert

グランデセール
Grant Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥9,800

* 表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.



Printanier

プランタニエ

お食事前の軽い一皿

Amuse Bouche

帆立貝柱のグリエ ピーカンナッツのキャラメリゼ

Grilled Scallop and caramelised Pecan Nuts

トリアノン自家製 パテドカンパーニュ 春のスタイル

Pâté de Campagne

ホワイトアスパラガスのグリエとバイヨンヌ産生ハム

Grilled white Asparagus and Bayonne Ham

フォアグラのフランとポワレ 新ごぼうのブルーテ チップのクロッカ

Foie Gras Flan and pan-fried Foie Gras on Burdock Velouté Sauce

愛媛 八幡浜 天然真鯛の低温調理

春キャベツのエチューベ 白ワインソース 雲丹風味

ピマンデスペレットのアクセント

Sea Bream White Wine Sauce

フランス シストロン産 仔羊肉のロティ

新じゃがいものガレットに包まれて ローズマリー風味

Roasted Lamb dressed in Potato Galette scented with Rosemary

・トリアノン シグネチャーへのグレードアップ (¥2,800)

国産牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン風トリュフのソースを添えて

Japanese Beef Wellington Served with Truffe Sauce

アヴァンデセール

Avant Dessert

グランデセール

Grant Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥14,800

* 表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

* 4月6日よりコース名を「Mansart (マンサール)」に変更いたします。

* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

À La Carte アラカルト

オードブル・スープ Appetizer, Soup

サラダ ジャルダン ‘畑の情景’ Garden Salad	¥1,800
軽くフュメをかけた真鯛と蛍烏賊のマリネ サンジェルマンのピューレ ミントの香り Marinated Sea Bream and Purée St-Germin flavoured with Mint	¥2,400
フランス シャラン産 マダム・ピュルゴー鴨腿肉と 新じゃがいものコンフィ ミルフィーユ仕立て Challans Duck's Thigh and Potato Confit, Mille-Feuille style	¥2,400
帆立貝柱のグリエ ピーカンナッツのキャラメリゼ Grilled Scallop and caramelised Pecan Nuts	¥2,600
トリアノン自家製 蝦夷鹿のパテ ドカンパーニュ Classic Country-Style Venison Pate	¥2,400
ホワイトアスパラガスのグリエとバイヨンヌ産生ハム Grilled white Asparagus and Bayonne Ham	¥2,400
フォアグラのフランとポワレ 新ごぼうのブルーテ チップのクロッカ Foie Gras Flan and pan-fried Foie Gras on Burdock Velouté Sauce	¥2,800
新玉ねぎのポタージュ オニオンチップを添えて New Onion Potage topped with Onion chips	¥2,000
本日のポタージュ Potage of the Day	¥1,400

魚料理 Fish Dishes

シェフ おすすめ本日の白身魚のポワレ プティポワ フランセーズ Pan-fried White Fish of the Day with green Peas Sauce	¥2,800
伊佐木のポワレ グリーンアスパラガス モリーユ茸のソース Pan-fried Grunt and green Asparagus with Morilles Sauce	¥3,200
愛媛 八幡浜 天然真鯛の低温調理 春キャベツのエチューベ 白ワインソース 雲丹風味 ピマンデスペレットのアクセント Sea Bream White Wine Sauce	¥3,800

* 表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

À La Carte アラカルト

肉料理 Main Dish

銘柄豚の低温調理 新じゃがいものコンフィ マスタードソース Sous-Vide Pork and New Potato Confit with Mustard Sauce		¥3,800
フランス シストロン産 仔羊肉のロティ 新じゃがいものガレットに包まれて ローズマリー風味 Roasted Lamb dressed in Potato Galette scented with Rosemary		¥4,800
国産牛フィレ肉のグリル 温野菜添え Grilled Japanese Beef Tenderloin with Steamed Vegetables	100g	¥7,000
	150g	¥9,500
和牛フィレ肉のグリル 温野菜添え Grilled WAGYU Beef Tenderloin with Steamed Vegetables	100g	¥10,000
	150g	¥14,000
国産牛フィレ肉のウエリントン風 トリュフソース Tenderloin of Japanese Beef Wellington with Truffle Sauce		¥12,000

デザート・コーヒー Dessert, Coffee ※4月6日より変更となります。

日向夏とオレンジ香るフィナンシェ オレンジチュイルとミントのアクセント Citrus Fruits Financier and Orange Tuile with a hint of Mint	¥2,200
パートフィロの器に詰めたベリー 桜のアイスと共に Berry Assortment in Pate Fillo accompanied of Cherry Ice Cream	¥2,800
マスカルポーネクリームと桜のグラニテ Mascarpone Granite flavoured with cherry-Blossom	¥2,000
桜のクリームとジュレ ピスタチオアイスと合わせて Cherry blossom Cream and Jelly with Pistachio Ice Cream	¥2,800
アイスもしくはソルベ Ice Cream or Sorbet	¥1,200
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea	¥1,200
ハーブティ Herb Tea	¥1,400

パン Bread

パン盛合せ Assorted Bread	¥850
-------------------------	------

*表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.