

【Dinner】

RESTAURANT
Le Trianon

期間：2024年7月6日（土）～2024年9月13日（金）

6th Jul. 2024 - 13th Sep. 2024

※料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 15%を加算させていただきます。

※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, and subject to 15% service charge.

*Please be advised that menu is subject to change on availability.

Reservation

TEL : 03-3447-1139

受付時間 Operating hours

10:00A.M. ~ 6:00P.M.



Trianon

トリアノン

小さなアミューズ・ブーシュ
Amuse-Bouche

真鯛の燻製 玉蜀黍 トマト
Smoked Sea Bream, Corn and tomatoes

ブイヤベース エテ
Summer bouillabaisse

信州黄金シャモのパテ 山葵
"shinshyu" shamo chicken pate and wasabi

高輪伝統 コンソメスープ
Takanawa speciality Consomme

お魚料理をお選びください

You can choose the fish from the following

・シェフのインスピレーション 本日のお魚料理
Chefs Inspiration Fish dish

・蝦夷鮑のフリカッセ 磯の香り (¥4,000)
Ezo Abalone "Fricassée" sea flavors (¥4,000)

メインのお料理をお選びください

You can choose the main dish from the following

・仔羊のグリエ スパイス レモン
Grilled lamb with spices and lemon flavors

・国産牛フィレ肉のグリエ (¥2,500)
Grilled Japanese Beef Fillet (¥2,500)

・国産牛フィレ肉のパイ包み焼き “ウェリントン” (¥4,000)
2名様より承ります
Japanese Beef Wellington (From 2 persons, ¥4,000 by person)

・国産牛フィレ肉 フォアグラ トリュフ トウルヌド “ロッシーニ” (¥5,000)
Japanese Beef Fillet and Foie gras Rossini with truffle sauce (¥5,000)

桃のコンポート レモンのジュレ
Peach compote and lemon jelly

トロピカルフルーツとフロマージュのアンサンブル
ミルクアイスとクリスプのアクセント
Tropical Fruits and fromage marriage, Crispy milk ice

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥12,000

*表記料金には、消費税が含まれております。別途15%のサービス料を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.



Mansart

マンサール

小さなアミューズ・ブーシュ
Amuse-Bouche

雲丹 卵黄 南瓜
Urchin, yolk, Japanese pumpkin

オマール海老のスープ ズッキーニ
Lobster soup and zucchini

蝦夷鮑のマリネ 磯の香り
Ezo abalone marinated, sea flavors

プティ・ブイヤベース
Bouillabaisse

シェフのインスピレーション 本日のお魚料理
Chefs Inspiration Fish dish

メインのお料理をお選びください
You can choose the main dish from the following

・小鳩のグリエ 松の実 バルサミック
Roasted pigeon, pine nuts and balsamic vinegar

・国産牛フィレ肉のグリエ (¥2,500)
Grilled Japanese Beef Fillet (¥2,500)

・国産牛フィレ肉のパイ包み焼き “ウェリントン” (¥4,000)
2名様より承ります
Japanese Beef Wellington (From 2 persons, ¥4,000 by person)

・国産牛フィレ肉 フォアグラ トリュフ トウルヌド “ロッシーニ” (¥5,000)
Japanese Beef Fillet and Foie gras Rossini with truffle sauce (¥5,000)

桃のコンポート レモンのジュレ
Peach compote and lemon Jelly

パッションフルーツに見立てたパルフェグラス
Passion fruits parfait

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥16,000

*表記料金には、消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

À La Carte アラカルト

オードブル・スープ Appetizer, Soup

真鯛の燻製 玉蜀黍 トマト Smoked Sea Bream, Corn and tomatoes	¥2,800
ブイヤベース エテ Summer Bouillabaisse	¥2,800
信州黄金シャモのパテ 山葵 "shinshyu" shamo chicken pate and wasabi	¥2,800
オマール海老のスープ ズッキーニ Lobster soup and zucchini	¥2,800
蝦夷鮑のマリネ 磯の香り Ezo abalone marinated, sea flavors	¥3,800
雲丹 卵黄 南瓜 Urchin, yolk, Japanese pumpkin	¥3,800
本日のスープ Soup of the Day	¥1,500
高輪伝統 コンソメスープ Takanawa speciality Consomme	¥1,800

魚料理 Fish Dishes

シェフのインスピレーション 本日のお魚料理 Chefs Inspiration Fish dish	¥3,800
蝦夷鮑のフリカッセ 磯の香り Ezo Abalone "Fricassée" sea flavors	¥7,500

* 表記料金には、消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

À La Carte アラカルト

肉料理 Main Dish

仔羊のグリエ スパイス レモン Grilled lamb with spices and lemon flavors		¥5,200
小鳩のグリエ 松の実 バルサミック Roasted pigeon, pine nuts and balsamic vinegar		¥6,000
国産牛フィレ肉のグリル Grilled Japanese Beef Fillet	100g	¥7,000
	150g	¥10,500
和牛フィレ肉のグリル Grilled WAGYU Beef	100g	¥12,000
	150g	¥18,000
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き “ウェリントン” Japanese Beef Wellington		¥12,000
国産牛フィレ肉 フォアグラ トリュフ トゥルヌド “ロッシーニ” Japanese Beef Fillet and Foie gras Rossini with truffle sauce	100g	¥11,000
	150g	¥17,000

デザート・コーヒー Dessert, Coffee

アイスもしくはソルベ Ice Cream or Sorbet		¥1,200
トロピカルフルーツとフロマージュのアンサンブル ミルクアイスとクリスプのアクセント Tropical Fruits and fromage marriage, Crispy milk ice		¥2,200
パッションフルーツに見立てたパルフェグラス Passion fruits parfait		¥2,400
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea		¥1,200
ハーブティ Herb Tea		¥1,400

*表記料金には、消費税が含まれております。別途15%のサービス料を加算させていただきます。

* Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.