

【Lunch】

RESTAURANT
Le Trianon

期間：2026 年 9 月 17 日（木）～ 2026 年 11 月 25 日（水）

17th Sep. 2026 ～ 25th Nov. 2026

※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。

※仕入れの状況により、食材・メニュー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.

ご予約／Reservation

TEL : 03-3447-1139

受付時間 Operating hours

10:00A.M. ～ 6:00P.M.



Gabriel

ガブリエル

小さなアミューズ・ブーシュ
Amuse-Bouche

バターナッツ 帆立貝 サフラン
Butternut squash Scallop and Saffron

ブイヤベース 秋
Autumn "Bouillabaisse"

ウフ・フリ シャンピニオン
Oeuf Frit Champignon

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.

・信州鹿肉 秋の果実
Shinshu Venison Autumn Fruits

・和牛フィレ肉のグリエ (¥3,500)
Grilled Japanese Wagyu beef Fillet (¥3,500)

・和牛フィレ肉のパイ包み焼き“ウェリントン” (¥5,000)
2名様より承ります
Japanese Wagyu beef Wellington (From 2 persons, ¥5,000 by person)

・和牛フィレ肉 フォアグラ トリュフ“ロッシーニ” ファソン・ル・トリアノン (¥6,000)
Le Trianon style Japanese Wagyu beef Fillet and Foie Gras Rossini with truffle sauce (¥6,000)

マスカット フロマージュブラン ハーブ
Muscat Fromage Blanc Herbs

タルト・タタン
Tarte Tatin

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 10,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

¥ 9,000

* 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

バターナッツ 帆立貝 サフラン
Butternut squash Scallop and Saffron

¥2,800

ブイヤベース 秋
Autumn "Bouillabaisse"

¥2,800

ウフ・フリ シャンピニオン
Oeuf Frit Champignon

¥2,300

本日のスープ
Soupe of the Day

¥1,800

コンソメ 高輪
Consommé Takanawa

¥2,000



自家製コンソメのパイ包み焼き
Homemade Pie Beef Consommé
※3日前までの事前ご予約制

¥3,300

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 dis

¥4,000

肉料理 Main Dish

信州鹿肉 秋の果実
Shinshu Venison Autumn Fruits

¥4,500

和牛フィレ肉のグリル
Grilled Japanese Wagyu Beef Fillet

100g	¥12,000
150g	¥18,000

和牛フィレ肉のパイ包み焼き “ウェリントン”
Japanese Wagyu beef Wellington

¥14,000

和牛フィレ肉 フォアグラ トリュフ “ロッシーニ”
Trianon style Japanese Wagyu beef Fillet and Foie Gras Rossini with truffle sauce

100g	¥15,000
150g	¥19,000



国産牛フィレ肉のシャルルマーニュ
Japanese Beef Fillet Charlemagne sauce
※3日前までの事前ご予約制

¥9,020



トリアノン伝統国産牛骨付ローストビーフ
アンドレ・チェボーシェフのエスプリ
Roasted Beef rib Trianon Style

¥8,800

※7日前までの事前ご予約制、ご予約は20名さまより

* 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

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

タルト・タタン

Tarte Tatin

¥2, 200

シャテニエ ほうじ茶 スパイ

Chataigne Hojicha Spices

¥2, 400

クレープシュゼット

Crêpe Suzette

※2 日前までの事前ご予約制、ご予約は 2 名さまより

¥2, 500

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥1, 300

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.