【Dinner】

RESTAURANT

Le Trianon

期間：2024 年 4 月 20 日（土）～

20th Apr. 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

サーモンのミ・キュイ　タルタル　プランタニエ
Mi-cuit salmon tartar

南仏マルセイユ　“ブイヤベース”
Marseille style Bouillabaisse

牛肉のステーキアッシェ　パルミジャーノ
Minced Japanese beef and parmesan

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

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

・信州鹿背肉のロティ　リー・ド・ヴォーフリカッセ　ポワヴラード
Roasted Japanese Roe deer with pepper sauce

・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 トゥルヌド　“ロッシーニ”　（¥5,000）
Japanese Beef Fillet and Foie gras Rossini with truffle sauce (¥5,000)

苺のコンカッセ　レモンのジュレ
Crushed strawberries and lemon Jelly

クレームダンジュ　メロンとハーブのスープ仕立て
Crème d' Anjou Melon Soup

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　トリュフパンケーキ　キャビア
Truffle pancake with urchin and caviar

蛤　スープ・ショードレ“クラム・チャウダー”
Japanese clam chowder

牛肉のタルタル　卵　トリュフ
Beef tartar and truffles

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

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

・仔羊グリエ　モリーユ茸のジュ
Grilled lamb with morels sauce

・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 トゥルヌド“ロッシーニ”（¥5,000）
Japanese Beef Fillet and Foie gras Rossini with truffle sauce (¥5,000)

苺のコンカッセ　レモンのジュレ
Crushed strawberries and lemon Jelly

ヘーゼルナッツショコラ　マンダリンオレンジソルベのアクセント
Chocolate and Hazelnuts mousse, mandarin sherbet

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

サーモンのミ・キュイ　タルタル　プランタニエ　¥2, 800
Mi-cuit salmon tartar

南仏マルセイユ　“ブイヤベース”　¥2, 800
Marseille Bouillabaisse

牛肉のタルタル　卵　トリュフ　¥3, 200
Beef tartar and truffles

雲丹　トリュフパンケーキ　キャビア　¥3, 800
Truffle pancake with urchin and caviar

本日のスープ　¥1, 500
Soup of the Day

高輪伝統　コンソメスープ　¥1, 800
Takanawa speciality Consomme

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　¥3, 800
Chefs Inspiration Fish dish

＊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

信州鹿背肉のロティ　リー・ド・ヴォーフリカッセ　ポワブラード Roasted Japanese Roe deer with pepper sauce		¥5, 200
仔羊グリエ　モリーユ茸のジュ Grilled lamb with morels sauce		¥6, 000
国産牛フィレ肉のグリル Grilled Japanese Beef Fillet	100g 150g	¥7, 000 ¥10, 500
和牛フィレ肉のグリル Grilled WAGYU Beef	100g 150g	¥12, 000 ¥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 150g	¥11, 000 ¥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
クレームダンジュ　メロンとハーブのスープ仕立て Crème d' Anjou Melon Soup	¥2, 200
ヘーゼルナッツショコラ　マンダリンオレンジソルベのアクセント Chocolate and Hazelnuts mousse, mandarin sherbet	¥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.