

【Lunch】

RESTAURANT
Le Trianon

期間：2026年4月20日（月）～2026年7月8日（水）

20th Apr. 2026 ～ 8th Jul. 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

鱸の炙り 茄子のピューレ トマトのアクセント
Seared Sea Bass, Eggplant purée Tomatoes Accent

ブイヤベース エテ
Summer "Bouillabaisse"

サーモンのパヴェ ベアルネーズ
Salmon Pavé, Béarnaise Sauce

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.

・鴨のグリエ エストラゴンヴィネガーソース
Grilled Duck Tarragon Vinegar Sauce

・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)

シャンパンとミントのグラニテと苺
Champagne and Mint Granité with Strawberry

ブランマンジェ メロンのスープ ナッツのチュイル
Blanc-manger, Melon Soup, Nuts Tuile

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

鱸の炙り 茄子のピューレ トマトのアクセント

Seared Sea Bass, Eggplant purée Tomatoes Accent

¥2,800

ブイヤベース エテ

Summer "Bouillabaisse"

¥2,800

サーモンのパヴェ ベアルネーズ

Salmon Pavé, Béarnaise Sauce

¥2,300

本日のスープ

Soupe of the Day

¥1,800

コンソメ・ドゥーブル 高輪

Consommé soup

¥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 dish

¥4,000

肉料理 Main Dish

鴨のグリエ エストラゴンヴィネガーソース

Grilled Duck Tarragon Vinegar Sauce

¥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・チェポーシェフのエスプリ

Roasted Beef rib Trianon Style

※7日前までの事前ご予約制、ご予約は20名さまより

¥8,800



* 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

ブランマンジェ メロンのスープ ナッツのチュイル

Blanc-manger, Melon Soup, Nuts Tuile

¥2,200

ココナッツとパッションフルーツのパヴロヴァ

Coconut and Passion Fruit Pavlova

¥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.