

【Dinner】

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.



Trianon

トリアノン

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 ペアルネーズ

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 緑胡椒のソース

Grilled Duck, Green Pepper 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

小菓子

Mignardises

¥14,000

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

¥12,500

* 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.



Mansart

マンサール

小さなアミューズ・ブーシュ

Amuse-Bouche

蝦夷鮑のマリネ ブルチーズのブランマンジェ 鮑の肝

Marinated Ezo Abalone, Blue Cheese Blanc-manger, Abalone Liver

オマール海老 玉蜀黍のヴルーテ フォアグラのロワイヤル

Lobster, Sweets Corn Veloute, Foie Gras Royale

東京ビーフのタルタル

Tokyo Beef Tartare

コンソメ・ドゥーブル 高輪

Consommé soup

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.

・仔羊のグリエ 酸味の効いたコンディマンソース

Grilled Lamb, Condiment 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

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

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Mignardises

¥19,000

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

¥16,500

*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

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

サーモンのパヴェ ベアルネーズ

Salmon Pavé, Béarnaise Sauce

¥2,300

オマール海老 玉蜀黍のヴルーテ フォアグラのロワイヤル

Lobster, Sweets Corn Veloute Foie Gras Royale

¥3,200

蝦夷鮑のマリネ ブルチーズのブランマンジェ 鮑の肝

Marinated Ezo Abalone, Blue Cheese Blanc-manger, Abalone Liver

¥3,500

ブイヤベース エテ

Summer "Bouillabaisse"

¥3,500

東京ビーフのタルタル

Tokyo Beef Tartare

¥3,800

本日のスープ

Soupe of the Day

¥1,800

コンソメ・ドゥープル

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

* 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

鴨のグリエ 緑胡椒のソース

Grilled Duck, Green Pepper Sauce

¥4,500

仔羊のグリエ 酸味の効いたコンディマンソース

Grilled Lamb, Condiment Sauce

¥6,000

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

※7日前までの事前ご予約制、ご予約は20名さまより

¥8,800

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.