アラカルトメニュー
a la carte menu

オードブル／Appetizer

A　西京味噌でマリネしたニュージーランド産キングサーモンの燻製 **¥2,800**
Smoked New Zealand king salmon marinated in Saikyo miso

B　鮪の炙り　ニース風サラダ **¥2,800**
Seared Tuna with Niçoise Salad

C　テリーヌ・ド・グランメール **¥2,500**
Terrine de Grand-Mère

スープ ／Soup

A　本日の冷製ポタージュ **¥1,000**
Today's chilled potage

お魚料理【アミューズ・パン付き】／Fish dish with small appetizer and bread

A　海老の香草パン粉焼き　ラタトゥイユ添え **¥3,500**
Herb-Crusted Shrimp served with Ratatouille

B　ブイヤベース **¥3,800**
Bouillabaisse

お肉料理【アミューズ・パン付き】／Meat dish with small appetizer and bread

A　マルセイユ風仔羊の煮込み **¥3,500**
Marseille-Style Braised Lamb

B　国産牛フィレ肉のポワレ **¥8,500**
Sauteed Japanese beef fillet

C　牛肉の赤ワイン煮込み **¥5,000**
Stewed beef in red wine

D　黒毛和牛フィレ肉のポワレ　ソース・ペリグー **¥14,500**
Sauteed Japanese black beef fillet Truffle sauce

※料金には消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。
Price includes 10% consumption tax. Separately to charge 15% service fees.
※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。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

アラカルトメニュー
a la carte menu

その他／Others

◆はベジタリアンメニュー(Vegetarian dish)

◆ **A　グリーンサラダ** **¥800**
Green salad

◆ **B　温野菜** **¥1,500**
Warm Seasonal Vegetables

◆ **C　スパゲティ グリル野菜とガーリックトマト** **¥2,200**
Spaghetti grilled vegetable with garlic tomato sauce

D　パン **¥500**
Hotelmade Bread

E　ライス **¥500**
Rice

デザート／Dessert

A　アイスクリーム **¥800**
Ice cream

B　桃のジェラートとココナッツパンナコッタ **¥1,300**
Peach Gelato and Coconut Panna Cotta

C　ホワイトチョコレートのパルフェグラッセ **¥1,300**
White Chocolate Parfait Glacé

D　コーヒー・紅茶 **¥1,000**
Coffee or Tea

昭和100年記念メニュー ～記憶に残る一皿～
Showa100th Anniversary Menu ～A Memorable Dish～

ビーフシチュー ／ Traditional Beef Stew **¥4,950**

じっくりと時間をかけ一つひとつの工程を丁寧に重ねた、グランドプリンスホテル高輪「ル・トリアノン」の伝統の味です。一口食べると自然とこぼれるお客さまの笑顔がシェフにとっても深く心に残っている特別なお料理です。

※写真はイメージです。
The photo is an image.

※料金には消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。
Price includes 10% consumption tax. Separately to charge 15% service fees.
※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。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

メインダイニング
いと桜
Main Dining ITO-ZAKURA