

【Lunch】

RESTAURANT
Le Trianon

期間：2026 年 7 月 9 日（木）～ 2026 年 9 月 16 日（水）

9th Jul. 2026 ～ 16th Sep. 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

アメラトマト 天使の海老 バジル

Amela Tomato, Angel Shrimp and Basil

ブイヤベース 夏

Summer "Bouillabaisse"

パテ・プロヴァンサル

Pâté Provençal

お魚のお料理をお選びください

You can choose the Fish dish from the following.

・シェフのインスピレーション 本日のお魚料理

Chefs Inspiration Fish dish

・シェフのインスピレーション オマール・ブルー (¥6,000)

Chefs Inspiration Blue Lobster (¥6,000)

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 ハスカップ 黒胡椒

Shinshu Venison, Haskap and Black Pepper

・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)

パイン ココナッツ バジル

Pineapple Coconut and Basil

白桃 ロゼシャンパン ベルベンヌ

White Peach, Rosé Champagne, and Verbena

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。

*オマールブルーは数に限りがございます。ご了承ください。

オードブル・スープ Appetizer, Soup

アメラトマト 天使の海老 バジル

Amela Tomato, Angel Shrimp and Basil

¥2,800

ブイヤベース 夏

Summer "Bouillabaisse"

¥2,800

パテ・プロヴァンサル

Pâté Provençal

¥2,300

本日のスープ

Soupe of the Day

¥1,800

コンソメ レモングラス

Consommé Lemongrass

¥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

シェフのインスピレーション オマール・ブルー

Chefs Inspiration Blue Lobster

¥19,000

肉料理 Main Dish

信州鹿肉 ハスカップ 黒胡椒

Shinshu Venison, Haskap and Black Pepper

¥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。

*オマールブルーは数に限りがございます。ご了承ください。

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

白桃 ロゼシャンパン ベルベーンヌ

White Peach, Rosé Champagne, and Verbena

¥2,200

マンゴー 生姜 バニラ

Mango Ginger Vanilla

¥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.