

【Dinner】

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.



Trianon

トリアノン

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 Provence

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

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。

*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。



Mansart

マンサール

小さなアミューズ・ブーシュ

Amuse-Bouche

鮑 信州そば 安曇野わさび

Abalone Shinshu Buckwheat Noodles Azumino Wasabi

剣先イカ サフラン 柑橘

Sword tip Squid Saffron Citrus

信州黄金シャモ 万願寺 シェリーヴィネガー

Shinshu Golden Shamo Chicken, Manganji, Sherry Vinegar

コンソメ レモングラス

Consommé Lemongrass

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.

・仔羊のグリエ エピス

Grilled Lamb, Spices

・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 Basil

マンゴー 生姜 バニラ

Mango Ginger Vanilla

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。
*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

オードブル・スープ Appetizer, Soup

アメラトマト 天使の海老 バジル ¥2,800
Amela Tomato, Angel Shrimp and Basil

パテ・プロヴァンサル ¥2,300
Pâté Provençal

剣先イカ サフラン 柑橘 ¥3,200
Sword tip Squid Saffron Citrus

鮑 信州そば 安曇野わさび ¥3,500
Abalone Shinshu Buckwheat Noodles Azumino Wasabi

ブイヤベース 夏 ¥3,500
Summer "Bouillabaisse"

信州黄金シャモ 万願寺 シェリーヴィネガー ¥3,800
Shinshu Golden Shamo Chicken, Manganji, Sherry Vinegar

本日のスープ ¥1,800
Soupe of the Day

コンソメ レモングラス ¥2,000
Consommé Lemongrass

 自家製コンソメのパイ包み焼き ¥3,300
Homemade Pie Beef Consommé
※3日前までの事前ご予約制

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 ¥4,000
Chefs Inspiration Fish dish

シェフのインスピレーション オマール・ブルー ¥19,000
Chefs Inspiration Blue Lobster

*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

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

仔羊のグリエ エピス

Grilled Lamb, Spices

¥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

白桃 ロゼシャンパン ベルベンヌ

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.