

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 鰻のポルト酒煮込みと里芋のプレッセ	¥2,800
Simmered eel in port wine with taro presse	
C カツオのたたき バジルと3種の胡椒 アンチョビのアクセント	¥2,500
Seared bonito with basil and various peppers anchovy accent	

スープ Soup

A 本日のポタージュ	¥1,000
Today's potage	

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

A 海老のポワレ 茄とアメリケーヌのリゾット	¥3,500
Pan-seared prawn with mushroom and prawn stock sauce risotto	
B 本日の魚介とモンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール風	¥3,800
Today's seafood and Mont-Saint-Michel mussel marinere style	

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

A 京都ぼーくのリヨン	¥4,000
Lyon style kyoto pork with mushroom creamy fricassee	
B 国産牛フィレ肉のポワレ	¥8,500
Poiret of 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 beef fillet Truffle sauce	

その他 Others

(v) A グリーンサラダ	¥800
Green salad	
(v) B 温野菜	¥1,500
Warm vegetables	
(v) C スパゲッティ 茄とグリル野菜のトマトソース	¥2,200
Tomato Spaghetti with mushroom and vegetables	
D パン	¥500
Hotel made bread	
E ライス	¥500
Rice	

デザート Dessert

A アイスクリーム	¥800
Ice cream	
B いちじくとショコラのテリーヌ	¥1,300
Fig and chocolate terrine	
C モンブランと葡萄のジェラート	¥1,300
Mont Blanc and grape gelato	
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～

【販売期間：2025 年 6 月 6 日（金）～12 月 30 日（火）】

A チキンカルドンブルー パティオスタイル	¥3,080
Chicken cutlets Patio Style	
肉を薄くたたき、ハムやチーズなどをはさんだお肉のカツレツ料理です。	
グランドプリンスホテル高輪の自家製トマトソースで食べることから、パティオスタイルと呼ばれた一品です。	
B ビーフシチュー	¥4,950
Beef stew	
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様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。	

※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。

※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.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.