

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
Smoked New Zealand king salmon marinated in Saikyo miso | ¥2,800 |
| B | 鰻のポルト酒煮込みと里芋のプレス
Simmered eel in port wine with taro presse | ¥2,800 |
| 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
Seared bonito with basil and various peppers anchovy accent | ¥2,500 |

スープ Soup

- | | | |
|---|----------------------------|--------|
| A | 本日のポタージュ
Today's potage | ¥1,000 |
|---|----------------------------|--------|

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 茸とアメリカーナのリゾット
Pan-seared prawn with mushroom and prown stock sause risotto | ¥3,500 |
| 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
Today's seafood and Mont-Saint-Michel mussel mariniere style | ¥3,800 |

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

- | | | |
|---|---|---------|
| A | 京都ばーくのリヨン
Lyon style kyoto pork with mushroom creamy fricassee | ¥4,000 |
| B | 国産牛フィレ肉のポワレ
Poiret of japanese beef fillet | ¥8,500 |
| C | 牛肉の赤ワイン煮込み
Stewed beef in red wine | ¥5,000 |
| D | 黒毛和牛フィレ肉のポワレ ソース・ペリグー
Sauteed Japanese beef fillet Truffle sauce | ¥14,500 |

その他 Others

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

デザート Dessert

- | | | |
|---|---|--------|
| A | アイスクリーム
Ice cream | ¥800 |
| B | いちじくとショコラのテリーヌ
Fig and chocolate terrine | ¥1,300 |
| C | モンブランと葡萄のジェラート
Mont Blanc and grape gelato | ¥1,300 |
| D | コーヒー・紅茶
Coffee or Tea | ¥1,000 |

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 | チキンコルドンブルー パティオスタイル
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。 | ¥3,080 |
| B | ビーフシチュー
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。 | ¥4,950 |

※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.