

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 | 鰻の赤ワイン煮込みと里芋のプレッセ
Matelote of Eel and Taro Pressé | ¥2,800 |
| C | 京丹波黒どりと茸、ナッツのテリーヌ
Tamba Kurodori Chicken, Mushroom, and Nut Terrine | ¥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 | モンサンミッシェル産ムール貝と白身魚のクリームスープ仕立て
Mont Saint-Michel Mussel and White Fish Cream Soup | ¥3,500 |
| B | 甲殻類のポワレ ソース・アメリケース
Pan-Seared Crustaceans with Sauce Américaine | ¥3,800 |

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

- | | | |
|---|--|---------|
| A | 丹波あじわいどりのシードルとクリーム煮込み
Tamba Ajiwaidori Chicken Fricassee with Cider and Cream | ¥3,500 |
| B | 国産牛フィレ肉のポワレ
Sauteed 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 black beef fillet Truffle sauce | ¥14,500 |

※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
Green salad | ¥800 |
| ◆ B | 温野菜
Warm Seasonal Vegetables | ¥1,500 |
| ◆ C | スパゲティ グリル野菜とガーリックトマト
Spaghetti grilled vegetable with garlic tomato sauce | ¥2,200 |
| D | スパゲティ ボロネーゼ
Spaghetti Bolognese | ¥2,200 |
| E | パン
Hotelmade Bread | ¥500 |
| F | ライス
Rice | ¥500 |

デザート／Dessert

- | | | |
|---|---------------------------------------|--------|
| A | アイスクリーム
Ice cream | ¥800 |
| B | クレメ・ダンジュ
Crême d'Anjou | ¥1,300 |
| C | 栗のクレマカタラーナ
Chestnut Crema Catalana | ¥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～

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