

APPETIZERS

エッグトースト、キャビア、ハーブ 8,000

雲丹、ブラウブレッド、柚子、セラーノチリ 6,000

信州サーモンのクリスピー寿司、チポトレマヨネーズ、醤油 3,000

マグロのタルタル、ジンジャー、ラディッシュ 3,600

カンパチ、胡瓜のマリネ、タイバジルソース 3,400

ズッキーニとルッコラのサラダ、マンチェゴチーズ、レモンヴィネグレット 3,200

北海道産毛蟹のサラダ、マスタード、赤肉メロンジュース、フェネル 5,500

焦がし白とうもろこしのラビオリ、チェリートマト、バジルフォンデュ 4,000

帆立、カリフラワー、レーズンエミュルジョン 3,600

ENTREE

夏野菜のブーケ、グリーンカレー、酢橘 5,000

カンパネルパスタ、スパイシーサンゴールドトマトソース
賀茂茄子、フレッシュリコッタ 4,500

胡麻のクラストと信州サーモンの蒸し焼き、チェリートマト
クリスピーライス、味噌と柚子のスープ 6,000

加藤ファームの豚ロース、ベーコン
アプリコット、キャベツとホースラディッシュ 6,200

ローストした京丹波黒毛和牛のフィレ
ブロッコリーとピスタチオ、熟成バルサミコ 12,500

TASTING MENU

22,000

雲丹、柚子、セラーノチリ
マグロ、ジンジャー、アボカド
トラウト、ライス、マヨネーズ

エッグトースト、キャビア、ディル

カンパチ、胡瓜のマリネ、タイバジルソース

焦がし白とうもろこしのラビオリ
チェリートマト、バジルフォンデュ

胡麻のクラストと信州サーモンの蒸し焼き、チェリートマト
クリスピーライス、味噌と柚子のスープ

ローストした京丹波黒毛和牛のフィレ
ブロッコリーとピスタチオ、熟成バルサミコ

ブラックフォレスト
グレーズドチェリー、バニラクリーム
サワーチェリーソルベ、アーモンドメレンゲ

Chef Hana Yoon
Executive Chef Jean-Georges

JEAN-GEORGES *at* THE SHINMONZEN

上記のメニューは17時30~20時30のみご注文いただけます。
上記表示価格は12%のサービス料と消費税を含みます。