

## APPETIZERS

エッグトースト、キャビア、ハーブ 8,000

雲丹、ブラウنب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

ハマチのお刺身、シェリーヴィネグレット、ピーカン、チャイブ 3,400

ケールサラダ、ローストパンプキン、紅玉林檜、マスタードドレッシング 3,200

北海道産ズワイ蟹のダンプリング、セロリ-レモン茶 5,500

バターナッツカボチャのアニョロッティ、ブラウンバターフォーム、アマレットィ 4,000

大麦のフリカッセ、銀杏、アーモンド、抹茶 3,600

## ENTREE

秋野菜のブーケ、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

ローストした甘鯛、フェンネル、茸のエミュルジョン  
スパイシーシードオイル 6,000

加藤ファームの豚ロース、ベーコン  
紅玉林檜のコンポート、キャベツ、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  
帆立、ライス、マヨネーズ

エッグトースト、キャビア、ディル

ハマチのお刺身  
シェリーヴィネグレット、ピーカン、チャイブ

北海道産ズワイ蟹のダンプリング、セロリ-レモン茶

ローストした甘鯛  
フェンネル、茸のエミュルジョン  
スパイシーシードオイル

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

パッションフルーツ  
ヴァローナダークチョコレート、キャラメル

ワインペアリング 18,000

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。