

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

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

ラディアトリーパスタ、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 6,500

京都大原産鹿肉、ベーコン
キャベツ、洋梨のコンポート、赤ワインシロップ 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
モン、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

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。