

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

ズワイ蟹のダンプリング、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

PRIX FIXE MENU

7,700

黒トリュフのフリット、コンテチーズ、ハラペーニョ
カボチャのヴルーテ、紅玉林檜、カボチャの種

マグロのタルタル、ジンジャー、ラディッシュ
or
ズワイガニのダンプリング
セロリ-レモン茶

信州サーモン
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
or
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
or
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
(別途 7,000)

暖かいチョコレートケーキ
バニラアイスクリーム

or
無花果とラズベリーのタルト
カルダモンホイップクリーム

シャトー・ラ・コスト ワインペアリング - 3 グラス 6,000

Chef Hana Yoon
Executive Chef Jean-Georges

11時30～13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。

JEAN-GEORGES at THE SHINMONZEN