

APPETIZERS

エッグトースト、キャビア、ハーブ 8,000

雲丹、ブラウンブレッド、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

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チェ、ブラウンバターフォーム、アマレットィ 4,000

黒舞茸の天ぷら、黒ゴマペースト、金柑ハニー、四川山椒 3,600

ENTREE

秋野菜のブーケ、グリーンカレー、酢橘 5,000

ホタテのラディアトーリパスタ
ガーリックバター、リオハワイン、ディル 4,500

信州サーモンのトリュフクラスト
クリスピーパースニップ 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

京丹波黒毛和牛テンダーロイン
ポテトニョッキ、芽キャベツ、芳醇なビーフソース 12,500

LUNCH FESTIVE MENU

12,000

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

帆立、黒トリュフのタルタル
ヘーゼルナッツ、蕎麦のクリスプ

信州サーモンのトリュフクラスト
クリスピーパースニップ

京丹波黒毛和牛テンダーロイン
ポテトニョッキ、芽キャベツ
芳醇なビーフソース

マイヤーレモンタルト、
ブラッドオレンジのソルベ

シャトー・ラ・コスト ワインペアリング - 3 グラス 8,000

Chef Hana Yoon
Executive Chef Jean-Georges

JEAN-GEORGES *at* THE SHINMONZEN

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。