

## 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

キャベツサラダ、梨、かぼちゃ、ヘーゼルナッツふりかけ、みそドレッシング 3,200

ズワイ蟹のダンプリング、セロリ・レモン茶 5,500

冬キノコのラビオリ、マッシュルームバターフォーム、ポテトコンソメ 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

冬野菜のブーケ、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

甘鯛のロースト、九条ねぎ、ほうれん草  
グリーンオリーブドレッシング 6,500

鴨胸肉のロースト、芽キャベツと燻製クルミ  
柚子の香りを添えて 6,200

京丹波和牛テンダーロイン、金時人参のグレーズとロースト  
味噌とマスタードのエマルジョン添え 12,500

## TASTING MENU

22,000

雲丹、柚子、セラーノチリ  
マグロ、ジンジャー、スパイシーラディッシュ  
トラウト、ライス、チポトレマヨネーズ

エッグトースト、キャビア、黒トリュフ

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

冬キノコのラビオリ  
マッシュルームバターフォーム、ポテトコンソメ

甘鯛のロースト、九条ねぎ、ほうれん草  
グリーンオリーブドレッシング

京丹波和牛テンダーロイン  
金時人参のグレーズとロースト  
味噌とマスタードのエマルジョン添え

苺、タピオカ、エルダーフラワー

ワインペアリング 25,000

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。