

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

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リーパスタ
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

PRIX FIXE MENU

7,700

黒トリュフのフリット、コンテチーズ、セラーノチリ
ブロッコリーのヴルーテ、パルメザンフォーム

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

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

or
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

or
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
(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
マイヤーレモントルト、
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 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