

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、チボトレマヨネーズ、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

北海道産帆立のセビーチェ、ルバーブ、古都華苺、バジル 3,400

スパイシータイ風サラダ、シナノゴールド、クリスピーエシャロット、ミント 3,200

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

グリーンアスパラガス、モリーユ茸、オランダーズ 4,600

ズワイ蟹のダンプリング、黒コショウ、醤油レディクション、スナップエンドウ 4,500

ENTREE

春野菜のブーケ、グリーンカレー、酢橘 5,000

グリーンアスパラガスペストのスパゲッティ
椎茸、パルメザン 4,500

甘鯛の鱗焼き、春の茸、セサミー、スパイスインフュージョン 6,500

鴨胸肉のロースト、伝統品種のビーツ
エスプレッソ風味の焦がしバター、ビーツのジュ 6,200

京丹波和牛、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

8,500

黒トリュフのフリット、コンテチーズ、セラーノチリ
プティポワのヴルーテ、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

ズワイ蟹のダンプリング

黒コショウ、醤油レディクション、スナップエンドウ

甘鯛の鱗焼き
春の茸、セサミー
スパイスインフュージョン

or

鴨胸肉のロースト

伝統品種のビーツ、エスプレッソ風味の焦がしバター、ビーツのジュ

or

京丹波和牛
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 7,000

Chef Hana Yoon

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