

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、セラノーチリ 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
- 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、金時人參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、セラノーチリ
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

北海道産帆立のセビーチェ
ルバーブ、古都華苺、バジル

ホワイトアスパラガス
桜ヴィネグレット、クリスタルジンジャー

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

京丹波和牛
金時人參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

桜
ヘーゼルナッツガナッシュ
ハイビスカスグラニータ

ワインペアリング 18,000

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。