

## 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

ミラノ風賀茂茄子、インゲンのサラダ、いちご、アーモンド、レモンヴィネグレット 3,600

ズワイ蟹のダンプリング、黄色ズッキーニのブイヨン、レモンバーム 4,500

## ENTREE

夏野菜、レモングラスとトマトのプロス、湯葉、ライム 5,000

カッペリーニパスタ、黄色ズッキーニ、サンゴールドトマト、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、蕪、ベリーのポートワインコンポート 6,200

京丹波和牛、ピスタチオクランブル、ブロッコリー  
熟成バルサミコ、ビーフジュ 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  
黄色ズッキーニのブイヨン、レモンバーム

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、蕪  
ベリーのポートワインコンポート

or  
京丹波和牛  
ピスタチオクランブル、ブロッコリー  
熟成バルサミコ、ビーフジュ  
(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  
パッションフルーツ  
ヘーゼルナッツブラリネ、カラメル

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

12時00～13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