

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

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、ピスタチオ克蘭ブル、ブロッコリー
熟成バルサミコ、ビーフジュ 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

北海道産帆立のセビーチェ
ルバーブ、古都華苺、バジル

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

京丹波和牛
ピスタチオ克蘭ブル、ブロッコリー
熟成バルサミコ、ビーフジュ

ブラックフォレスト
グレーズドチェリー、バニラクリーム
サワーチェリーソルベ、アーモンドメレンゲ

ワインペアリング 18,000

Chef Hana Yoon
Executive Chef Jean-Georges

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。

JEAN-GEORGES *at* THE SHINMONZEN