

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
真鯛のタルタル、紫蘇、柑橘と黒胡麻ヴィネグレット	3,400
フリゼサラダ、桃、山羊チーズドレッシング、わさび	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	
カッペリーニパスタ、サンゴールドトマト、黄色ズッキーニコンポート、パルメザン	4,500
夏野菜、レモングラスとトマトのプロス、湯葉、ライム	5,000
信州サーモン、花ズッキーニ、レモン、万願寺、チリクリスプ	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
京丹波黒毛和牛、ピスタチオクランプル、ブロッコリー、熟成バルサミコ、ビーフジュ	12,500

JEAN-GEORGES *at* THE SHINMONZEN

PRIX FIXE MENU	
8,500	
コーンと枝豆のフリット、コンテチーズ豆腐、スモモのグレーズ、サンゴールドトマト、紫蘇	
マグロのタルタル、ジンジャー、ラディッシュ	or
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	
信州サーモン	
花ズッキーニ、レモン、万願寺、チリクリスプ	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	
ピスタチオクランプル、ブロッコリー	
熟成バルサミコ、ビーフジュ	(別途 7,000)
温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	
Executive Chef Jean-Georges	

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。