

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

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、アボカド
トラウト、ライス、マヨネーズ

エッグトースト、キャビア、ディル

真鯛のタルタル
紫蘇、コールラビ、柑橘と黒胡麻ヴィネグレット

エアルームトマト
夏野菜ミニョネット

信州サーモン
花ズッキーニ、レモン、万願寺、チリクリスプ

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

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