

## APPETIZERS

エッグトースト、キャビア、ハーブ 8,000

雲丹、ブラウブレッド、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、さくらんぼ、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

加藤ファームの豚ロース、プロシュート、アプリコット、キャベツとホースラディッシュ 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

## PRIX FIXE MENU

8,500

えびの串焼き、甘いサワーソース  
豆腐、スモモのグレース、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、さくらんぼ、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  
加藤ファームの豚ロース、プロシュート  
アプリコット、キャベツとホースラディッシュ  
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)

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。

JEAN-GEORGES *at* THE SHINMONZEN