

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

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、ネクタリン、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

信州サーモンのクリスピー寿司
コーンスープ、バジルオイル

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
ネクタリン、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