

CRUDO

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

真鯛の刺身、青りんごジュース、山葵、セロリ、ココナッツホイップ 3,400

APPETIZERS

エッグトースト、キャビア、ハーブ 8,000

チコリと無花果のサラダ、クルミ、マンチェゴチーズ、ウルファチリ 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

北海道産帆立の胡麻クラスト、海苔バター、紫蘇、レモン、黒七味 4,500

ENTREE

パルメザンリゾット、秋の茸 5,000

甘鯛のロースト、ルビーポテト、蛤、スモークベーコンと柚子 6,500

鴨胸肉のロースト、無花果のスパイスジャム、キャベツ、アーモンドソース 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

ホタテのクリスピー寿司、チポトレマヨネーズ
栗かぼちゃのブルーテ、トーストパンプキンシード、王林

マグロのタルタル
ジンジャー、ラディッシュ
or
賀茂茄子 フランセーズ
リーキ、カラブリアンチリ、ローズ

甘鯛の鱗焼き
ノーザンルビー、蛤、スモークベーコンと柚子
or
鴨のロースト
無花果のスパイスジャム、キャベツ、アーモンドアンフュゼ
or
京丹波和牛フィレ
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
巨峰のパナコッタ
ピーナッツソルベ、キャラメリゼブリオッシュ

ワインペアリング - 3 グラス 8,000
ノンアルコールペアリング - 3 グラス 4,500

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