

CRUDO

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

TASTING MENU

24,000

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

真鯛のクルード
王林のジュース、山葵、
セロリ、ココナッツホイップ

フォアグラグリルのダンプリング
ブラックトリュフ ディップソース

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

鹿ロース スパイスクラスト
レッドキャベツ、丹波栗のピューレ

イチジク
ルビーレッドポートワイン、胡麻プラリネ
カシスソルベ

ワインペアリング 18,000

Chef Hana Yoon
Executive Chef Jean-Georges

JEAN-GEORGES *at* THE SHINMONZEN

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。