

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
賀茂茄子フランセーズ、リーキ、カラブリアンチリ、ローズ	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、ピスタチオ克蘭ブル、ブロッコリー、熟成バルサミコ、ビーフジュ	12,500

JEAN-GEORGES *at* THE SHINMONZEN

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	

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。