

A lit candle in a glass holder is the central focus, surrounded by pine branches and red apples. The scene is dimly lit, with the candle providing the primary light source. The background is dark and out of focus, showing some blurred lights.

Festive Menu 2025

Jean-Georges at The Shinmonzen

キャビアとトリュフが織りなす、至福の美食体験を。

ジャン・ジョルジュのクラシックな料理が
旬の食材とともに新たな輝きを放ちます。
フランスをはじめ世界の銘醸ワインをお楽しみいただける
2種類のペアリングが味わいをさらに奥深く。

心弾むクリスマスの空間で、タイムレスなエレガンスと
モダンな感性が出会うひとときをお楽しみください。



ランチ

期間：

2025年12月16日 ～ 2026年1月5日

12:00 ～ (ラストオーダー 13:30)

ランチ プリフィクスメニュー (5品) JPY 12,000

または アラカルト

アミューズ・ブーシュ

前菜

魚料理

肉料理

デザート

ワインペアリング JPY 10,000

ノンアルコールペアリング JPY 7,500



ディナー

期間：

2025年12月16日 ～ 2026年1月3日

17:30 ～ (ラストオーダー 20:30)

火曜～土曜限定

フェスティブメニュー 6コース JPY 35,000

アミューズ・ブーシュ
キャビア
クルード (魚介の冷製)
魚料理
肉料理
デザート

ワインペアリング JPY 25,000

グレート・キュヴェ ワインペアリング JPY 55,000
著名な醸造家による特別なヴィンテージを取り揃えた
セレクション

※アラカルトのみ：12月21日、22日、28日、29日



大晦日限定 メニュー

12月31日

第1部 17:30 - 20:00 / 第2部 20:30

ニューイヤーズイブ メニュー

8コース JPY 45,000

アミューズ・ブーシュ
キャビア
クルード（魚介の冷製）
温前菜
魚料理
ロブスター
肉料理
デザート

ワインペアリング JPY 40,000

グレート・キュヴェ ワインペアリング JPY 65,000

著名な醸造家による特別なヴィンテージを取り揃えたセレクション



Bar

営業日：火曜～土曜
17:00 ～（ラストオーダー 22:30）

ご提供内容

ジャン・ジョルジュ シグネチャーカクテル、プレミアムスピリッツ、
豊富なワインセレクション

ロケーション

ザ・シンモンゼン バー または リバーサイドテラス

ご案内

個室料：ランチ・ディナーともに JPY 12,000
コルクチャージ：JPY 10,000

キャンセルポリシー

適用条件

5名様以上のご予約に適用されます。
12月24日・25日・31日のディナーご予約すべてに適用されます。

キャンセル料

ご予約の7日前以降のキャンセル：合計料金の50%
ご予約の3日前以降のキャンセル：合計料金の100%



フェスティブ・アフタヌーンティー

心躍る季節の訪れとともに、華やぎに満ちた
アフタヌーンティーをご堪能ください。

繊細に仕立てた季節のスイーツやセイボリー、
厳選されたプレミアムティーが、優雅な空間の中で、
五感を満たす特別なひとときを演出いたします。

フェスティブ・アフタヌーンティー

JPY 8,500

ご提供時間

14:30 ～ (ラストオーダー 15:00)

ご予約について

前日18:00までの事前ご予約にて承ります。



