

CRUDOS

雲丹、ブラウンブレッド、柚子、セラーノチリ 7,500

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 3,750

カンパチのセビーチェ、柿、サジー、ピーカンナッツ 3,400

APPETIZERS

エッグトースト、キャビア、ディル 8,000

キャベツサラダ、梨、かぼちゃ、ヘーゼルナッツのふりかけ 3,200

フェネル、マルコナアーモンドミルク、ひまわりデュカ 3,600

北海道産帆立の胡麻クラスト、海苔バター、紫蘇、黒七味 4,500

ENTREES

冬の茸のトルテリーニ、エノキ、タラゴン 5,000

甘鯛の鱗焼き、フェネル、茸のインフュージョン、スパイシーオイル 6,600

鴨のロースト、パースニップ、パッションフルーツ、ブラックオリーブ 6,200

京丹波黒毛和牛、金時人参のグレイズとロースト、味噌とマスタードのエマルジョン 12,500

FESTIVE LUNCH MENU

12,000

黒トリュフのフリット、コンテチーズ、セラーノチリ  
カリフラワーのコンソメ、ターメリックフォーム、ブラックペッパーオイル

マグロ  
そば茶ポン酢、コールラビ、黒トリュフのエマルジョン

信州サーモンのトリュフクラスト  
フェネル、茸のインフュージョン

京丹波和牛フィレ  
金時人参のグレイズとロースト、味噌とマスタードのエマルジョン

苺  
タピオカ、エルダーフラワー

ワインペアリング - 3 グラス 10,000  
ノンアルコールペアリング - 3 グラス 7,500

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