

## CRUDOS

雲丹、ブラウنب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

フェンネル、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、フェンネル、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 MENU

35,000

雲丹、柚子、セラーノチリ  
トラウト、ライス、チポトレマヨネーズ  
帆立のタルタル、蕎麦粉ガレット

エッグトースト、キャビア、ディル

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  
フェンネル、茸のインフュージョン

京丹波黒毛和牛  
金時人参、黒トリュフ  
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

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。

JEAN-GEORGES *at* THE SHINMONZEN