

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サラダ、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、スペイシーオイル 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

TASTING MENU

24,000

雲丹、柚子、セラーノチリ
マグロ、そば茶ポン酢、コールラビ
帆立、ライス、マヨネーズ

エッグトースト、キャビア、ディル

カンパチのセビーチェ
柿、サジー、ピーカンナッツ

冬の茸のラビオリ
アーモンド、黒トリュフ

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、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 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。

JEAN-GEOORGES at THE SHINMONZEN