

## 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

## LUNCH PRIX FIXE

11,000

黒トリュフのフリット、コンテチーズ、セラーノチリ  
グリーンピースのスープ、ブラックオリーブオイル  
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

マグロのタルタル  
ジンジャー、ラディッシュ

甘鯛の鱗焼き  
フェンネル、茸のインフュージョン

or

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

or

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  
(別途 7,000)

チーズセレクション  
(別途 2,600)

林檎のキャラメリゼ  
クランブル、シナモンスポンジ、洋ナシのコンポート

ワインペアリング - 3 グラス 8,000  
ノンアルコールペアリング - 3 グラス 4,500

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