

THE
SHINMONZEN

Jean-Georges at The Shinmonzen

夏を彩るサマーメニュー



2024年7月

涼しげなせせらぎが聞こえる、祇園白川の傍らにひっそりと佇む、ラグジュアリーブティックホテル、The Shinmonzen のレストラン「Jean-Georges at The Shinmonzen」ではランチ、ティータイム、ディナーそれぞれで暑い夏を優雅に彩る、サマーメニューを提供します。

ランチとディナーではコースの他にアラカルト限定のメニューもご用意しています。色鮮やかな夏の味覚、赤いトマトのバジルフォンデュサラダ、オレンジ色のアプリコットの酸味が引き立つポークチョップのベーコン巻き、グリルで焦がした白とうもろこし、四川山椒でスパイスを効かせた緑のシャキシャキ胡瓜、紫加茂茄子のカンパネッレパスタ、晩夏の頃には青い巨峰のグラニータなど、鮮やかな色彩は、この季節の明るさと活力を映し出しています。京都の季節を祝う鮮やかな夏の味覚をご堪能ください。

<u>LUNCH ~PRIX FIXE MENU~</u> 7,700円 (税金・サービス料込)	<u>DINNER ~TASTING MENU~</u> 22,000円 (税金・サービス料込)
うすいえんどう豆のスープ トラウト クリスピー寿司	雲丹、柚子、セラーノチリ マグロ、ジンジャー、アボカド トラウト、ライス、マヨネーズ
マグロのタルタル、ジンジャー、ラディッシュ or 焦がし白とうもろこしのラビオリ、チェリートマト バジルフォンデュ	エッグトースト、キャビア、ディル
胡麻のクラストと信州サーモンの蒸し焼き、チェリートマト クリスピーライス、味噌と柚子のスープ or 加藤ファームの豚ロース、ベーコン アプリコット、キャベツとホースラディッシュ	カンパチ、胡瓜のマリネ、タイバジルソース 焦がし白とうもろこしのラビオリ、チェリートマト バジルフォンデュ 胡麻のクラストと信州サーモンの蒸し焼き、チェリートマト クリスピーライス、味噌と柚子のスープ

THE
SHINMONZEN

<p>暖かいチョコレートケーキ バニラアイスクリーム or 柚子、苺 ポップーシードヨーグルトソルベ、 クリスピーメレンゲ</p>	<p>ローストした京丹波黒毛和牛のフィレ ブロッコリーとピスタチオ、熟成バルサミコ ダークチョコレート、パッションフルーツ、 キャラメル、ココア、</p>
---	--

ティータイムにはマンゴーのアフタヌーンティーが8月1日より登場。日本での季節の味覚を尊重し、マンゴーを主演に仕上げました。夏にぴったりのトロピカルで爽やかな味わいをお楽しみください。革新的なサンドウィッチのセレクションは地元の食材を使ったクラシックなレシピに、梅のクリームチーズや紫蘇を使った具材など独創的なアレンジを加え、ペストリーやケーキの濃厚な味わいをより際立たせています。



アフタヌーンティーでは6月6日にホテル内にオープンした、OGATAのブティックが提供する、OGATA T., Collectionもお選びいただけます。夏季は、涼しげな冷たいお茶のセレクションもお楽しみください。

<u>MANGO AFTERNOON TEA</u> 7,000円 (税金・サービス料込)	<u>冷たいお茶のセレクション</u> COLD BREW SELECTION
<p>サンドウィッチ</p> <p>明太子クリームときゅうり スイートコーン、青海苔 醤油バターとフォアグラ、赤紫蘇とアーモンドバター 海老カツ、コールスロー</p> <p>抹茶バターミルクのスコーン クロテッドクリームと手作りジャムを添えて</p> <p>オリジナルペストリーセレクション</p> <p>ココナッツベニエ、キウイとバナナのコンポート マンゴーシブーストのタルト タヒチヴァニラのミルフィーユ カモミールフレーバーのマンゴームース</p> <p>お茶菓子</p>	<p>9 焙 Bai 焙じ茶アンサンブル By OGATA T., Collection 香り：クランベリー、トースト、コーヒー 味わい：ダークチョコレート、干し葡萄、焼き芋</p> <p>涼泉（りょうせん） By 柳桜園茶舗 涼泉は水出しに特化した煎茶で、玉露のような甘み と香りをお楽しみいただけます。</p> <p>アールグレイ</p> <p>スペアミント</p>

Jean-Georges at The Shinmonzen

朝食：	7:00～10:30 (ビシターのみ LO 9:30)
ランチ：	11:30～14:00 (LO 13:00)
アフタヌーンティー：	14:00～16:00 (LO 15:30)
ディナー：	17:30～23:00 (LO 20:30)

THE SHINMONZEN

Jean-Georges at The Shinmonzen は、「地元の食材をふんだんに使用し、フレンチ、アメリカン、アジアンを融合させた季節ごとに常に変化する、繊細で優美な逸品を提供すること」をコンセプトとし、常時 3,000 本以上のワインを取り揃え、フランスのテロワールと新世界のワインを提供するワインセラーを備えます。

The Shinmonzen

京都の中心地、祇園オープンした The Shinmonzen は、安藤忠雄氏による現代的な日本のデザインと、コスモポリタンなインテリア、そしてワールドクラスのコンテンポラリー・アートのコレクションからなるスモールラグジュアリーホテルです。伝統的な日本の旅館にインスピレーションを受けた当ホテルの 9 つのバルコニー付きスイートルームからは、祇園白川を臨み、隠れ家のような空間だからこそ、パーソナルなサービスをご体験いただけます。2024 年、日本国内初のミシュランキーホテル セレクションでは、17 軒の 2 ミシュランキーホテルの一つに選出。当ホテルの詳細は <https://theshinmonzen.com/jp/> よりご覧いただけます。

[ご予約・お問い合わせ]

Jean-Georges at The Shinmonzen

所在地：〒605-0088 京都市東山区新門前通西之町 235

TEL：075 600 2055 E-Mail: jg@theshinmonzen.com

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、

The Shinmonzen 日本地区 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel：03-3403-5328 Fax：03-3403-5329 E-mail：info@kentosnetwork.co.jp

Web：www.kentosnetwork.co.jp



https://www.instagram.com/kentos_network/

