

THE  
SHINMONZEN

## Jean-Georges at The Shinmonzen

### 女性総料理長 ハナ・ユーンが就任 爽やかな夏の新メニューもスタート



2023年6月

古都京都の美しさが残る、新門前通り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 にて、2023年3月、満を持してオープンした、モダンフレンチの巨匠シェフ・ジャン-ジョルジュ・ヴォングリステンのレストラン Jean-Georges at The Shinmonzen に、新しく女性総料理長「シェフ・ハナ・ユーン」が就任しました。

シェフ・ジャン-ジョルジュ・ヴォングリステンより当レストランの総料理長に任命されたシェフ・ハナ・ユーンのキャリアはアメリカのカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカでスタートしました。その後、クリエイティブな才能はニューヨークの有名四つ星レストラン、ジャン-ジョルジュ・レストランで頭角をあらわし、2021年には同店における彼女の才能と熱意が、食通たちの注目を集め、副料理長のポジションを獲得しました。豊富な経験、革新的なアプローチ、そして卓越した料理への情熱により、シェフ・ハナは常に美食の領域を再定義し続けています。

現在、シェフ・ハナは Jean-Georges at The Shinmonzen の総料理長として、京都にその専門知識をもたらし、その並外れた創作料理でゲストを魅了しています。異なる食文化のフレーバーを融合させる情熱と卓越した技術を持つ彼女の料理は、味と革新の領域を広げる、忘れられない食の体験をお約束します。

シェフ・ハナは「料理は五感を刺激する芸術です。シンプルな食材を美しく、風味豊かな料理に変えることができるのは、私にとって非常に大きな喜びです。Jean-Georges at The Shinmonzen は、京都・祇園という伝統と創造性、芸術性が交錯する魅力的な口 케ーションにあります。私たちは、旬の食材と地元の職人による先見性のある創作を織り交ぜ、他に類を見ない特別なダイニング体験を提供することで日常を超越し、ゲストの感性を高める空間づくりを心がけています。当レストランのプロフェッショナルチームは、ゲストのあらゆる機会において、卓越した料理とイノベーションを提供することをお約束します。一品一品、京都の最高級の旬の食材と調和のとれた味わい、丁寧な職人技を披露していきます。私たちは、皆様をお迎えし、一人一人の特別な瞬間、お祝い、大切な思い出の一部となることを楽しみにしています。」とコメントしています。

THE  
SHINMONZEN

6月より夏の新メニューが登場します。下記の8コースに加え、ベジタリアンコースメニューもご用意しています。

雲丹、鮪、鮭を用いたアミューズブッシュ

クリスタル・キャビア  
ココナッツのセミフレッド、ディル

北海道産帆立貝、昆布漬け胡瓜とすだち

ビーツのカルパッチョ  
なめらかなアボカド、シェリービネグレット

甘鯛、ヘーゼルナッツとコリアンダー  
夏野菜、バニユルス・ビネガー風味の焦がしバター

天然車海老  
温かい人参とメロン、生山椒

京都丹波産平井牛フィレ肉のキャラメリゼ  
ズッキーニのルーラード、スコッチポネットのエミュルション

チェリーコンポート、キルシュ風味のメレンゲ、  
チョコレートシュトロイゼル、サワーチェリーソルベ



北海道産帆立貝、昆布漬け胡瓜とすだち

### Jean-Georges at The Shinmonzen

朝食：7:00～10:30

ランチ：11:30～14:00

ディナー：17:30～22:00

定休日：日曜、月曜

ランチコース 9,000 円

ディナーコース 18,000 円 (6コース)

ディナーコース 24,000 円 (8コース)

\*上記料金は税サ込

### ABOUT 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。

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](mailto: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](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)

Web：[www.kentosnetwork.co.jp](http://www.kentosnetwork.co.jp)



[https://www.instagram.com/kentos\\_network/](https://www.instagram.com/kentos_network/)

