

THE  
SHINMONZEN

## Jean-Georges at The Shinmonzen で迎えるお正月

ジャン-ジョルジュのスペシャルおせちと日本酒で華やかな元旦を

2023年11月



八坂神社から徒歩5分、京都新門前通りのラグジュアリーブティックホテル、The Shinmonzen 内に構える巨匠シェフ・ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリステンのレストラン Jean-Georges at The Shinmonzen では元旦、ジャン-ジョルジュのスペシャルおせちと日本酒をご用意してゲストをお迎えます。初詣の後は、Jean-Georges at The Shinmonzen にて世界でひとつだけのジャン-ジョルジュ オリジナルのスペシャルおせちをお楽しみください。

また、おせちはご予約でお持ち帰りにも対応しています。[特別予約サイト](#)にて予約受付中です。  
(お持ち帰りに日本酒は含まれません)

### -ジャン-ジョルジュ スペシャルおせち 2024-

キャビアリ クリスタルキャビア  
レモンゼリー、クレームフレーシュ、ディール  
ズワイガニ  
アボカドゆずピューレ、レタス、スナップエンドウ  
春巻  
冬のキノコ、タラゴンドレッシング  
ウイスキーソースかけ黒豆 &  
栗きんとんオレンジ風味  
伊勢海老  
ロマネスコ、燻製唐辛子とアーモンドソース  
ホタテ貝  
焼き芽キャベツ、ベーコン、粒マスタードバター  
ショートトリブ  
ショートトリブの煮込み  
醤油釉、リンゴとハラペーニョチリのピューレ、ローズマリーのパン粉  
鴨胸肉の燻製  
たけのこ、かんずり、いちごコンソメ

提供時間：7:00～9:30

価格：¥35,000 (2名分、税サ込)

予約方法：電話、メール、web

予約期間：12月23日(土)まで

\*予約数に達し次第受付終了

2名様よりご予約を承ります。



# THE SHINMONZEN

## **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、コスモポリタナインテリア、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

Web：www.kentosnetwork.co.jp



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

