

“PATINASTELLA SIGNATURE”

¥5,000

AMUSE

APPETIZERS

プロシュートとグリーンピクルス
PROSCIUT/ GREAPE FRUIT/ SOUR CREAM/ CUCUMBER

PASTA

リコッタチーズのトルテッリ 玉蜀黍のソースとスパイスシュリンプ
RICOTTA CHEESE/ CORN/ SHIRIMP/ BASIL

MAIN

(お好みの品をお選びください)

シェフのおすすめ魚料理
CHEF'S SPECIAL FISH OFFERING

シェフのおすすめ肉料理
CHEF'S SPECIAL MEAT OFFERING

熟成ブラックアンガス ハンギングテンダー
AGED BLACK ANGUS HANGING TENDER
(COURSE +¥1,000 /PP)

DESSERT

金柑のコンポートとミント 蜂蜜のアイスを添えて
KUMQUAT/ MINT/ HONEY

Special Offer

コースをご注文されますと、別途 1,000 円にて
最高級生ハム クラテッロ ディ ジベッロがお楽しみ頂けます
optional of di zibello with your course menu
for an additional charge of 1,000

all prices are inclusive of tax and a 10% service charge.

上記の価格には消費税が含まれており、別途10%のサービス料が加算されます。

“PATINASTELLA SIGNATURE”

¥6,500

AMUSE

APPETIZERS

(お好みの品をお選びください)

プロシュートとグリーンピクルス
PROSCIUT/ GREAPE FRUIT/ SOUR CREAM/ CUCUMBER

フォアグラのドーム マンゴーソース
FOIE GRAS/ MANGO SAUCE/ SYBRET/ HAZELNUTS

PASTA

リコッタチーズのトルテッリ 玉蜀黍のソースとスパイスシュリンプ
RICOTTA CHEESE/ CORN/ SHIRIMP/ BASIL

MAIN I

(お好みの品をお選びください)

シェフのおすすめ魚料理
CHEF'S SPECIAL FISH OFFERING

シェフのおすすめ肉料理
CHEF'S SPECIAL MEAT OFFERING

MAIN II

(お好みの品をお選びください)

熟成ブラックアンガス ハンギングテンダー
AGED BLACK ANGUS HANGING TENDER

熟成ブラックアンガス サーロインステーキ
AGED BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK
(COURSE +¥2,000 /PP)

DESSERT

(お好みの品をお選びください)

金柑のコンポートとミント 蜂蜜のアイスを添えて
KUMQUAT/ MINT/ HONEY

三種のチョコレートムース オレンジのアイスを添えて
CHOCOLATE/ ORENJE/ HAZELNUT

“CHEF'S RECOMMENDATION”

¥10,000

シェフのおまかせ特別コース
(1週間前の要予約とさせていただきます)

Beverages

homemade ginger ale, 700

coca-cola, 500

oolong tea, 500

Juices - 500

orange, grapefruit,

guava, pineapple

Fresh coffee

coffee, 500

espresso, 500

double espresso, 600

cappuccino, 700

Hot loose leaf tea

600

earl grey

darjeeling

lemon verbena blend

chamomile

apple citrus

hibiscus

rosehip

jasmine

all prices are inclusive of tax and a 10% service charge.

上記の価格には消費税が含まれており、別途10%のサービス料が加算されます。