

MENU DÎNER

17:30 – 22:00
(LAST ORDER 21:00)

PATINASTELLA 2020 冬のディナーコース。

旬の食材を細部に活かし、6皿 7,000円 と 8皿 9,000円 の2パターンで表現しました。

【 MENU 7000 / MENU 9000 】

★

【AMUSE】アミューズ

帆立 / 金柑 / 蕪三葉
SCALLOP / KUMQUAT / CELERIAC


★

【1st COURSE】第壹の皿

牡丹海老 / 八朔 / バニラ
PEONY SHRIMP / HASSAKU / VANILLA

★

【2nd COURSE】第貳の皿

楚蟹 / 玉子 / 松露 
SNOW CRAB / SCRAMBLED EGGS / TRUFFLE

★

【3rd COURSE】第参の皿

河豚白子 / 総州古白鶏 / 柚子
PUFFERFISH MILT / SOSHU KOHAKU-DORI CHICKEN / YUZU CITRON

★

【4th COURSE】第四の皿

鼈 / 行者大蒜 / 大根
SOFTSHELLED TURTLE / VICTORY ONION / RADISH

★

【5th COURSE】第伍の皿

甘鯛 / 春菊 / 蕪
TILEFISH / CROWN DAISY / TURNIP

★

【MAIN COURSE】第六の皿

猪豚肩ロース / 根セルフィーユ / 黒大蒜
INOBUA PORK BUTT / CHERVIL ROOT / BLACK GARLIC

Or

甲州ワインビーフ腿肉 / 根セルフィーユ / 黒大蒜
KOSHU WINE BEEF TOP ROUND / CHERVIL ROOT / BLACK GARLIC

★

【DESSERT COURSE】デザート

マカロンマーブル
(苺 / クロップ / バルサミコ酢)
MACARONS MARBLE

Or

キャレシヨコラ
(チョコレート / 醤油 / 山椒)
CARRÉ CHOCOLAT

Or

本日のソルベ盛り合わせ
SORBETS DU JOUR

★

【CAFÉ】

食後のコーヒーまたは紅茶
COFFEE Or ORGANIC TEA