

PATATI-PATATA

CUISINE PROVENÇALE

11月のディナーコース

Bon Appetit !!

Velouté au chataigne et croquette au crabs



S o u p e
E n t r é e
P o i s s o n
V i a n d e

11月のスープ「山栗のヴェルテ タラバ蟹のクロケット」

ポタージュをとろりと滑らかにしたスープを”ヴェルテ”といいます。

今月はフランス産の山栗を使用し、栗の持ち味(甘みと風味)を存分に引き出したひと皿を提供。

付け合せのタラバ蟹とポロ葱のクロケットとともにどうぞ。

*デザートはその日によって異なります。

*仕入れ状況により一部内容が変更になる場合があります。

¥3,000 スープ または 前菜 / 魚料理 または 肉料理 / デザート

¥4,000 スープ / 前菜 / 魚料理 または 肉料理 / デザート

¥5,000 スープ / 前菜 / 魚料理 / 肉料理 / デザート



Grillée de thon, façon Niçoise

S o u p e
E n t r é e
P o i s s o n
V i a n d e

11月の前菜「メバチマグロと秋野菜のニソワーズ」

パタティパタタのスペシャルティ、“彩り野菜のメリメロサラダ”です。

11月は、一尾10kgほどの新鮮なメバチマグロを柵取り(刺身になる前のブロックの状態)し、オリーブオイルと黒胡椒でマリネ、表面をグリルで香ばしく焼き上げたものを主役として織り込みました。

*デザートはその日によって異なります。

*仕入れ状況により一部内容が変更になる場合があります。

¥3,000 スープ または 前菜 / 魚料理 または 肉料理 / デザート

¥4,000 スープ / 前菜 / 魚料理 または 肉料理 / デザート

¥5,000 スープ / 前菜 / 魚料理 / 肉料理 / デザート

Poisson de Jour en Poêlée champignons à la crèmes



S o u p e
E n t r é e
P o i s s o n
V i a n d e

11月の魚料理 「イトヨリ鯛のポワレ キノコのクリームソース」

築地からその日一番の旬の白身魚を仕入れ、皮はカリカリ、身はふっくらとポワレしてお届けします。
秋の醍醐味である様々な種類のキノコをふんだんに使用した、
白ワインベースのクリームソースでお召し上がりいただきます。

*デザートはその日によって異なります。

*仕入れ状況により一部内容が変更になる場合があります。

¥3,000 スープ または 前菜 / 魚料理 または 肉料理 / デザート

¥4,000 スープ / 前菜 / 魚料理 または 肉料理 / デザート

¥5,000 スープ / 前菜 / 魚料理 / 肉料理 / デザート



Chivreuil Rôti, Tartelette de figue et chèvre

S o u p e
E n t r é e
P o i s s o n
V i a n d e

11月の肉料理 「蝦夷鹿のロースト イチジクとシェーブルのタルト添え」

北海道蝦夷鹿もも肉の芯球(しんたま)、さらにその中心部位を焦がしバターでじっくりロースト。蝦夷鹿らしい凝縮感のある肉の味わいには、濃密な甘さを持つ旬のイチジクとコク深いシェーブル(山羊乳のチーズ)のタルトを合わせます。

*デザートはその日によって異なります。

*仕入れ状況により一部内容が変更になる場合があります。

¥3,000 スープ または 前菜 / 魚料理 または 肉料理 / デザート

¥4,000 スープ / 前菜 / 魚料理 または 肉料理 / デザート

¥5,000 スープ / 前菜 / 魚料理 / 肉料理 / デザート