

2014年9月22日  
シダックス株式会社

**スペシャリティーレストラン PATINASTELLA (パティナステラ)  
期間限定コース料理「The Art of American Cuisine」提供開始！  
～米国で話題のミクソロジスト ポール・サングネッティ監修。  
料理1品ごとに、料理に合わせたカクテルを随時提供いたします！～**

東京・渋谷区神山町のスペシャリティーレストラン「PATINASTELLA」は、2014年10月3日(金)～10月14日(火)、提供する料理1品ごとに、アメリカから来日したミクソロジスト(※)が監修するオリジナルカクテルを随時提供する形式の期間限定コース料理「The Art of American Cuisine」(ジ・アート・オブ・アメリカン・クイジーン)の提供を開始いたします。

PATINASTELLA は、2013年10月にオープン。米国で修業を積んだエグゼクティブシェフ、杉浦仁志が提供する、アメリカ西海岸と東海岸の食文化を融合した「モダンアメリカン・クイジーン」という独創的な料理が味わえるスペシャリティーレストランです。また、ソムリエ・ミクソロジストも常駐し、約300種類のワインやオリジナルのカクテルメニューもお楽しみいただけるほか、ワインやカクテルのみを楽しみたいという目的のお客様のために、店内に独立したバーカウンターを設置しているのも大きな特徴です。

PATINASTELLA では、この度、オープン1周年を記念して全米有数のレストランで腕を磨き、アメリカで注目されている新進気鋭のミクソロジスト、ポール・サングネッティを起用。シェフとミクソロジストの競演コース料理として開発されたのが、今回の「The Art of American Cuisine」です。



ポール・サングネッティ

ランチ、ディナー各2種類、計4種類のコースをご用意<※10月3日(金)の特別イベント用ディナー除く>し、料理1品ごとに、ミクソロジストがその料理に合わせ考案したカクテルを随時提供するという、食事もカクテルも贅沢に楽しめるコース料理です。

なお、初日10月3日(金)のディナータイムは、オープン1周年を記念して、予約制による特別イベントを開催(40名限定/要予約)。当日限定の料理、カクテルによる「The Art of American Cuisine」をお楽しみいただけるほか、ポール・サングネッティ本人によるカクテルパフォーマンスなどを実施いたします。

※ミクソロジスト……「ミックス技術のスペシャリスト」という意味で、1990年代後半にイギリスで誕生。旬のフルーツや野菜、ハーブなどを使って、よりクリエイティブなカクテルを作るスペシャリストのこと。飲み物を提供する方全般を指すバーテンダーとは違い、ミクソロジストは「バーのシェフ」と称され、日本でも近年話題となりつつあります

■コース料理「The Art of American Cuisine」概要

<提供期間> 2014年10月3日(金)~10月14日(火)  
※10月10日(金)ディナータイム除く  
※10月3日(金)は特別イベント実施のため、  
ディナータイムのみの提供(40名限定/要予約)

<料金> ランチ(2コース) お1人様 2,900円/3,800円  
ディナー(2コース) お1人様 6,500円/7,800円  
10月3日(金)特別イベント用ディナー お1人様 9,800円  
※上記料金は税金・サービス料込み

<10月3日(金)特別イベント用コース料理 内容一例>

- ・前菜:戻り鰹のカルパッチョ 燻製ホイップクリームを添えて  
カクテル:シブヤ イーストサイド
- ・お魚:金目鯛のポワレ 烏賊のトマトライスファルシ シークラムスープ仕立て  
カクテル:カミヤマサワー
- ・デザート:リンゴのタルトタタン  
カクテル:パティナ マンハッタン



料理イメージ



カクテルイメージ

■PATINASTELLA 店舗概要

<名称> PATINASTELLA(パティナステラ)  
※2014年5月20日(火)付で、  
旧名「PATINA TOKYO」から店名を変更いたしました

<住所> 東京都渋谷区神山町 11-15 神山フォレスト 1F

<電話番号> 03-5738-7031

<営業時間> ランチ 11:30~14:30(L.O.14:30)  
ディナー 17:30~22:00(L.O.21:00)

<定休日> 日曜日ディナータイム

<席数> 102席(バーカウンター席含む)

<URL> <http://patinastella.com>



ホール



バーカウンター

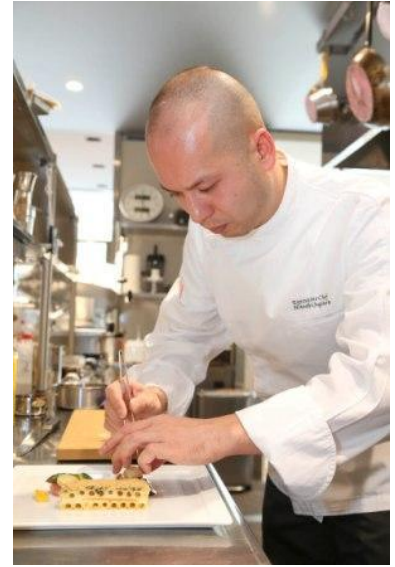
■PATINASTELLA エグゼクティブシェフ: 杉浦仁志 プロフィール

大阪府生まれ。大阪や東京のレストランで研鑽を重ね、2008年、ニューヨーク・ロックフェラーセンターの「シーグリル」にて修行。帰国後、東京・渋谷の「WINE CAVE CHATEAU T.S」でシェフを務める。

2011年、さらなる高みを目指し、再び渡米。アメリカ・ロサンゼルスの特シャリティーレストラン「PATINA」で修行。全米で約50の特シャリティーレストランを展開するパティナ・レストラン・グループの創業者兼シェフ、ジョアキム・スプリチャル氏のもとで、技術を磨く。エミー賞の授賞式や、ニューヨークのティファニー本店でのケータリングに携わり、多くのセレブリティをもてなした。

2012年、静岡県伊豆市の「中伊豆ワイナリー シャトーT.S」内レストラン「ナパ・バレー」のシェフに就任。

2013年、「PATINASTELLA」エグゼクティブシェフに就任。



■ミクソロジスト: ポール・サングネッティ プロフィール

アメリカ・マサチューセッツ州のレストランでシェフとして経験を積んだ後、パティナ・レストラン・グループが運営するロサンゼルスの特シャリティーレストラン「Ray's and Stark Bar」にて、ソムリエ兼マネージャーとして着任。

2010年、ワインビジネスに従事しながら、ソムリエの最高位でもある「マスター・オブ・ソムリエ」の資格を取得。その後、バーテンダーの仕事に魅了され、ミクソロジストとなる。現在、フリーで世界各国を回り、ワイン・カクテルのコンサルタントやイベント等で活躍中。



以上