

「パティオ」とはスペイン語で「中庭」という意味
暖かな日差しの中のように身も心も満たされる場所でありたいと願っています

* 食材によるアレルギーや制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください

*Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions



国産牛ステーキ重 (カップスープ付き)

Japanese Beef Steak Bowl with Cup Soup

¥2,600

ふわトロ オムライス ハヤシソース

Chicken Pilaf under Omelet with Hashed Beef Sauce

1,600

ジャージメン
炸鶏麺 (鶏唐揚げのせ汁そば)

Jyaji-men (Noodle Soup with Deep Fried Chicken)

1,100



具だくさんシェフズサラダ (ツナ、チキン、タマゴ、アボガド、トマト、サラミ など) ¥1,400

Cobb Salad (Tuna, Chicken, Egg, Avocado, Tomato, Salami and More)

つぶ貝 小柱(イタヤ貝) きのこのガーリックバター焼き

Garlic Butter Grilled Shellfish, Bay Scallops and Mushrooms

1,200

カプレーゼ (トマト、モッツァレラチーズ、バジル)

Caprese (Tomato, Mozzarella Cheese, Basil)

900

チリコンポテチーズ (ポテトチップスのチーズ焼き チリビーンズ添え)

Cheese Potato Chips with Chile Con Carne

750



オードブル Appetizer

パテ・ド・カンパーニュ 旬の野菜添え
バルサミコソース
Putty de Campagne with Vegetables,
Balsamic Sauce



魚料理 Fish Dish

金目鯛の白ワイン蒸し
生海苔クリームソース
Steamed Red Snapper with White Wine,
Seaweed Cream Sauce



肉料理 Meat Dish

ビーフribアイステーキ テリヤキソース
山葵バター添え
Rib Eye Steak Teriyaki Sauce
and Wasabi Butter



デザート Dessert

シフォンケーキとバニラアイス
Chiffon Cake with Vanilla Ice Cream

ディナー A (オードブル / 魚料理 (ハーフポーション) / 肉料理 / デザート) ¥4,800

Dinner A (Appetizer / Fish dish (Half size) / Meat dish / Dessert)

ディナー B (オードブル / 魚料理 または 肉料理 / デザート) 3,800

Dinner B (Appetizer / Fish dish or Meat dish / Dessert)

ディナー C (本日のスープ / 魚料理 または 肉料理 / シャーベット) 2,800

Dinner C (Soup / Fish dish or Meat dish / Sherbet)

コース料理には パン または ライス と コーヒー または 紅茶 が付いております

Bread or Steamed Rice and Coffee or Tea is included in the Dinner Course

サイドサラダ

Side Salad

¥310

本日のスープ

Today's Cup Soup

¥310

※小麦アレルギーやグルテンフリーのお客様には米粉のパンのご用意もございます。

※We also have rice flour bread for customers who have a wheat allergy or who require gluten-free bread.

具だくさんシェフズサラダ (ツナ、チキン、タマゴ、アボガド、トマト、サラミ など) ¥1,400
Cobb Salad (Tuna, Chicken, Egg, Avocado, Tomato, Salami and More)

シーザーサラダ 1,100
Caesar Salad

グリーンサラダ 700
Green Salad

カプレーゼ (トマト、モッツアレラチーズ、バジル) 900
Caprese (Tomato, Mozzarella Cheese, Basil)

帝国ホテル伝統のポテトサラダ 450
Potato Salad

スモークサーモン サラダ添え 1,300
Smoked Salmon with Green Salad



カプレーゼ
Caprese



具だくさんシェフズサラダ
Cobb Salad



シーザーサラダ
Caesar Salad

スープ

Soup

オニオングラタンスープ ¥700
Baked French Onion Soup

本日のスープ 500
Soup of the Day

舌平目のムニエル グルノーブル風

Sole Meunière Grenoble Style

¥1,600

真鯛のポワレ チェリートマトソース

Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce

1,600



真鯛のポワレ チェリートマトソース
Pan-fried Sea Bream
with Cherry Tomato Sauce



ポークジンジャーステーキ
Sautéed Pork with Ginger Sauce



チキンの網焼きハーブ風味 グリーンサラダ添え
Grilled Herb flavored Chicken
with Green Salad

肉料理

※ご提供に 20 分程度かかる場合がございます。

Meat Dishes

ビーフステーキ テリヤキソース または マデラソース または ポン酢

Beef Steak with "Teriyaki" Sauce or Madeira Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

¥2,600

ザ・ビーフシチュー

Our traditional Beef Stew

2,600

チキンの網焼きハーブ風味 グリーンサラダ添え

Grilled Herb flavored Chicken with Green Salad

1,600

ポークジンジャーステーキ

Sautéed Pork with Ginger Sauce

1,450

ハンバーグステーキ マッシュルームソース または ポン酢

Hamburger Steak with Mushroom Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

1,450

パン または ライス

Bread or Steamed Rice

¥260

※小麦アレルギーやグルテンフリーのお客様には米粉のパンのご用意もございます。

※We also have rice flour bread for customers who have a wheat allergy or who require gluten-free bread.

お重 ピラフ カレー など

Rice Dishes

国産牛ステーキ重 (カップスープ付き) Japanese Beef Steak Bowl with Cup Soup	¥2,600
ふわトロ オムライス ハヤシソース Chicken Pilaf under Omelet with Hashed Beef Sauce	1,600
ビーフカレー (サラダ添え) Beef Curry with Steamed Rice and Green Salad	1,600
海老フライカレー (サラダ添え) Fried Prawn Curry with Steamed Rice and Green Salad	1,600
シーフードピラフ ロブスターソース Seafood Pilaf with Lobster Sauce	1,300



国産牛ステーキ重
Japanese Beef Steak Bowl



ふわトロ オムライス ハヤシソース
Chicken Pilaf under Omelet
with Hashed Beef Sauce



スモークチキンと焼きねぎのピッツァ 柚子の香り
Smoked Chicken and Grilled onion Pizza,
Scented Citrus

ピッツァ

Pizza

ピッツァ マルゲリータ Pizza Margarita	[スタンダード] ¥1,600 [25cm]	[ラージ] 2,000 [37cm]
スモークチキンと焼きねぎのピッツァ 柚子の香り Smoked Chicken and Grilled onion Pizza, Scented Citrus	[スタンダード] 1,600 [25cm]	[ラージ] 2,000 [37cm]

ずわい蟹と小柱(イタヤ貝)のトマトクリームスパゲティ Tomato Cream Spaghetti of Bay Scallop and Crabmeat	¥1,300
帆立とカブ、チンゲン菜の生海苔クリームスパゲティ Scallop, Turnip and Green stem Vegetables Spaghetti with Seaweed Cream Sauce	1,400
マカロニグラタン (チキン、小海老、ハム) Macaroni Gratin of Chicken, Shrimp and Ham	1,200
チキンと小梅のさっぱり和風スパゲティ Japanese Style Pickled Plum and Chicken Spaghetti	1,100
ジャージメン 炸鶏麺 (鶏唐揚げのせ汁そば) Jyaji-men (Noodle Soup with Deep Fried Chicken)	1,100



ずわい蟹と小柱(イタヤ貝)の
トマトクリームスパゲティ
Tomato Cream Spaghetti
of Bay Scallop and Crabmeat



ミックスサンドイッチ
Mixed Sandwiches



帆立とカブ、チンゲン菜の
生海苔クリームスパゲティ
Scallop, Turnip
and Green stem Vegetables Spaghetti
with Seaweed Cream Sauce

サンドイッチ ハンバーガー

Sandwiches and Burger

チーズバーガー
Cheese Burger



[トッピング] アボカド
[Optional Topping] Avocado

¥1,450
200

クロックムツシュー (ハムとチーズのホットサンドイッチ)
Croque Monsieur (Hot Sandwich of Ham and Cheese)

1,100

ミックスサンドイッチ (チーズ、ハム、ツナ、タマゴ)
Mixed Sandwiches (Cheese, Ham, Tuna, Egg)

1,100

具だくさんシェフズサラダ (ツナ、チキン、タマゴ、アボカド、トマト、サラミ など) ¥1,400
Cobb Salad (Tuna, Chicken, Egg, Avocado, Tomato, Salami and More)

スモークサーモン サラダ添え 1,300
Smoked Salmon with Green Salad

チーズ盛り合わせ 1,100
Assorted Cheeses

カプレーゼ (トマト、モッツアレラチーズ、バジル) 900
Caprese (Tomato, Mozzarella Cheese, Basil)



カプレーゼ
Caprese



つぶ貝 小柱(イタヤ貝) きのこの
ガーリックバター焼き
Garlic Butter Grilled Shellfish,
Bay Scallops and Mushrooms



チリコンポテチーズ
Cheese Potato Chips with Chile Con Carne

つぶ貝 小柱(イタヤ貝) きのこのガーリックバター焼き 1,200
Garlic Butter Grilled Shellfish, Bay Scallops and Mushrooms

ソーセージソテー サワークラウト添え 1,000
Sautéed Sausage with Sauerkraut

ケイジャンフライドチキン&フライドポテト 800
Cajun Fried Chicken & French Fries

チリコンポテチーズ (ポテトチップスのチーズ焼き チリビーンズ添え) 750
Cheese Potato Chips with Chile Con Carne

フライドポテト 500
French Fries

デザート

Desserts

ケーキセット (ケーキとコーヒー または 紅茶) Cake Set (Cake and Coffee or Tea)	¥950
ケーキ各種 (内容は係にお尋ねください 本日ご用意の品をお席までお持ちいたします) Cake of the Day (Your choice)	690
2色のアイスクリーム (バニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶、シャーベットから2種類お選びください) Two Flavors of Ice Cream (Your choice from Vanilla, Chocolate, Strawberry, "Matcha" or Sherbet)	600
パンプディング フルーツ添え Bread Pudding with Fruits	600
チョコレートサンデー Chocolate Sundae	650
温かいフォンダンショコラとバニラアイス Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream	800
バニラアイス モンブラン仕立て チョコレートソース Vanilla Ice Cream and Chestnut Cream with Chocolate Sauce	900
クレープシュゼット バニラアイス添え Crêpe Suzette with Vanilla Ice Cream	900



パンプディング フルーツ添え
Bread Pudding with Fruits



チョコレートサンデー
Chocolate Sundae



温かいフォンダンショコラとバニラアイス
Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream

コーヒー 紅茶

Coffee and Tea

コーヒー (ホット / アイス) Coffee	¥550	カフェオレ (ホット / アイス) Café au lait	¥600
紅茶 (ホット / アイス) Tea	550	エスプレッソ Espresso	600
ハーブティー (カモミール、ベリーベリー、ハイビスカス、ペパーミント、ローズヒップ) Herbal Tea (Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip)	600		

お飲物

Beverages

生ビール (中) Draft Beer (Medium)	¥720	生ビール (グラス) Draft Beer (Small)	¥640
瓶ビール (中瓶) Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml)	750	エビスビール Premium Beer "Yebisu" (500ml)	800
グラスワイン (白、赤、スパークリング) Wine by the glass (White or Red or Sparkling)	700	ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer	650
月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)	700	ウイスキー (スコッチ、バーボン) House Whisky (Scotch or Bourbon)	700
焼酎 (麦、芋) Sweet Potato Shochu "Mugi" or "Imo"	700		

カクテル

Cocktails

ジントニック Gin Tonic	¥700	ジンライム Gin Lime	700
モスコミュール Moscow Mule	¥700	スパモーニ Spumoni	700
カシス (ソーダ、オレンジジュース、グレープフルーツジュース) Cassis (Soda, Orange Juice, Grapefruit Juice)			700
カンパリ (ソーダ、オレンジジュース、グレープフルーツジュース) Campari (Soda, Orange Juice, Grapefruit Juice)			700
スパークリングワイン & オレンジジュース Sparkling Wine and Orange Juice			800
スパークリングワイン & カシスリキュール Sparkling Wine and Cassis Liqueur			800

ソフトドリンク

Soft Drinks

ジュース各種 (オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト) Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Tomato)			各 ¥550
緑黄色野菜ジュース Vegetable Juice	550	コーヒー または 紅茶 (ホット / アイス) Coffee or Tea	550
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	600	カフェオレ (ホット / アイス) Cafe au lait	600
コカ・コーラ Coca-Cola	550	エスプレッソ Espresso	600
コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola zero	550	ホットチョコレート Hot Chocolate	600
ジンジャーエール Ginger Ale	550	フロート (コーラ または コーヒー) Float (Cola or Coffee)	800
ペリエ Perrier	650	ウーロン茶 Oolong Tea	550
ハーブティー (カモミール、ベリーベリー、ハイビスカス、ペパーミント、ローズヒップ) Herbal Tea (Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip)			600

グラススパークリングワイン

Sparkling Wine by the Glass

¥700

ハウスワイン (白 または 赤)

House Wine (White or Red)

[グラス] 700 [デキャンタ] 2,500

[Glass] [Decanter]

シャンパン

Champagne



パイパー・エドシック ブリュット (フランス / シャンパーニュ)

¥12,960

2年間瓶内熟成を行いキレの良いフレッシュな味わい。カンヌ映画祭公式シャンパン (辛口)
Piper-Heidsieck Brut (France / Champagne)

白ワイン

White wine



マコン・ヴィラージュ シャムロワ (フランス / ブルゴーニュ)

¥5,400

新鮮でなめらかな芳香が素晴らしい風味と後味の訪れを予感させる仕上がりのワイン (辛口)
Mâcon-Villages Chamero (France / Bourgogne)



メツァコロナ ピノ・グリージョ リゼルヴァ (イタリア / トレンティーノ)

5,150

熟した果実と樹木を思わせるバランスの取れた香りですっきりと洗練されたワイン (辛口)
Mezzacorona Pinot Grigio Riserva (Italy / Trentino)



シャトー・メルシャン アンサンブル 萌黄 -もえぎ- (日本)

4,400

福島や長野、山梨などのブドウをマリアージュすることで生み出されるエレガントな味わいのワイン (辛口)
Chateau Mercian Ensemble Moegi (Japan)



コート・デュ・ローヌ プレファランス (フランス / コート・デュ・ローヌ)

3,600

杏子や蜂蜜を思わせる香りの豊かな果実味のバランスが取れた生き生きとしたワイン (辛口)
Côte du Rhône Préférence (France / Côte du Rhône)

赤ワイン

Red wine



ロツソ・ディ・モンテプルチアーノ (イタリア / トスカーナ)

¥5,200

チェリーやベリー系果実の香りにホワイトチョコやローストされたコーヒーのニュアンスを感じる (ミディアムボディ)
Rosso di Montepulciano (Italy / Toscana)



シャトー・メルシャン アンサンブル 藍茜 -あいあかね- (日本)

4,400

長野や山梨などそれぞれの産地のブドウの「調和(アンサンブル)」が楽しめるワイン (ミディアムボディ)
Chateau Mercian Ensemble Aiakane (Japan)



カリテラトリビュート カベルネ・ソーヴィニオン (チリ / コンチャグアバレー)

4,100

樽熟させたフルボディタイプで凝縮された果実味と深みのある味わいが楽しめるワイン (フルボディ)
Caliterra Tributo Cabernet Sauvignon (Chile / Valle Colchagua)



コート・デュ・ローヌ プレファランス (フランス / コート・デュ・ローヌ)

3,600

スパイシーな味わいと長い余韻が魅力的なワイン (ミディアムボディ)
Côte du Rhône Préférence (France / Côte du Rhône)

RESTAURANT
PATIO

*** 食材によるアレルギーや制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください**

**Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions*

*** 国産米を使用しております**

**All rice used in our dishes is 100% produce of Japan*

*** 表示価格は消費税を含む料金です**

**Prices inclusive of consumption tax*

*** 季節や仕入れ状況によって食材は変更となる場合がございます**

**Some ingredients might change depending on season or stocks*