

「パティオ」とはスペイン語で「中庭」という意味
暖かな日差しのなか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）

¥2,650

Japanese Beef Steak Bowl with Cup Soup

ふわトロ オムライス ハヤシソース

1,650

Chicken Pilaf under Omelet with Hashed Beef Sauce

ジャージメン
炸鶏麺（鶏唐揚げのせ汁そば）

1,120

Jyaji-men (Noodle Soup with Deep Fried Chicken)



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）

¥1,450
Cobb Salad (Tuna, Chicken, Egg, Avocado, Tomato, Salami and More)

つぶ貝、貝柱、きのこのガーリックバター焼き

1,250

Garlic Butter Grilled Shellfish, Bay Scallops and Mushrooms

カプレーゼ（トマト、モッツアレラチーズ、バジル）

920

Caprese (Tomato, Mozzarella Cheese, Basil)

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）

770

Cheese Potato Chips with Chile Con Carne

オードブルAppetizer

サーモンマリネのミルフィーユ仕立て
トマトのジュレと共に

Mille-feuille of Marinated Salmon with Tomato Jelly

魚料理Fish Dish

真鰯と白子のロースト
パースニップとジュヌボワーズソース
Roasted Pacific Cod and Milt
with Parsnip and Genevoise Sauce

肉料理Meat Dish

いわいどり・フォアグラ・ゴボウのバロティーヌ
柚子香るソースと小さなブーケのサラダを添えて

Ballottine of the Chicken IWAI, Foie Gras and burdock
with YUZU Sauce and Small Bouquet Salad

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) ¥4,900

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) 3,900

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) 2,900

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

¥320 サイドスープ

Today's Cup Soup

¥320

※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.

オードブル

Appetizers

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) ¥1,450
Cobb Salad (Tuna, Chicken, Egg, Avocado, Tomato, Salami and More)

シーザーサラダ 1,120
Caesar Salad

グリーンサラダ 720
Green Salad

カプレーゼ (トマト、モッツアレラチーズ、バジル) 920
Caprese (Tomato, Mozzarella Cheese, Basil)

帝国ホテル伝統のポテトサラダ 470
Potato Salad

スモークサーモン サラダ添え 1,350
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 ￥720
Baked French Onion Soup

本日のスープ 520
Soup of the Day

魚料理

Fish Dishes

舌平目のムニエル グルノーブル風

Sole Meunière Grenoble Style

¥1,650

真鯛のポワレ チェリートマトソース

Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce

1,650



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

¥2,650

ザ・ビーフシチュー

Our traditional Beef Stew

2,650

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

1,650

ポークジンジャーステーキ

Sautéed Pork with Ginger Sauce

1,500

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

1,500

パン または ライス

Bread or Steamed Rice

¥270

※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を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

¥2,650

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

1,650

ビーフカレー（サラダ添え）
Beef Curry with Steamed Rice and Green Salad

1,650

海老フライカレー（サラダ添え）
Fried Prawn Curry with Steamed Rice and Green Salad

1,650

シーフードピラフ ロブスターソース
Seafood Pilaf with Lobster Sauce

1,350



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



カニとスイートコーンのグラタン風ピザ
Gratin Style Pizza with Crab and Sweet Corn

ピツツア

Pizza

ピツツア マルゲリータ
Pizza Margarita

[スタンダード] ¥1,650 [ラージ] 2,050
[25cm] [37cm]

カニとスイートコーンのグラタン風ピツツア

Gratin Style Pizza with Crab and Sweet Corn

[スタンダード] 1,650 [ラージ] 2,050
[25cm] [37cm]

パスタ・麺類

Pastas and Noodles

蟹と貝柱のトマトクリームスパゲッティ ￥1,350

Tomato Cream Spaghetti of Bay Scallop and Crabmeat

エビとムール貝のクリームスパゲッティ 1,450

Cream Spaghetti of Shrimp and Mussels

マカロニグラタン（チキン、小海老、ハム入） 1,250

Macaroni Gratin of Chicken, Shrimp and Ham

チキンと小梅のさっぱり和風スパゲッティ 1,120

Japanese Style Pickled Plum and Chicken Spaghetti

ジャージメン 炸鶏麺（鶏唐揚げのせ汁そば） 1,120

Jyaji-men (Noodle Soup with Deep Fried Chicken)



蟹と貝柱の
トマトクリームスパゲッティ
Tomato Cream Spaghetti
of Bay Scallop and Crabmeat



ミックスサンドイッチ
Mixed Sandwiches



エビとムール貝のクリームスパゲッティ
Cream Spaghetti
of Shrimp and Mussels

サンドイッチ ハンバーガー

Sandwiches and Burger

チーズバーガー

Cheese Burger



￥1,530

210

[トッピング] アボガド

[Optional Topping] Avocado

クロックムッシュ (ハムとチーズのホットサンドイッチ) 1,120

Croque Monsieur (Hot Sandwich of Ham and Cheese)

ミックスサンドイッチ (チーズ、ハム、ツナ、タマゴ入)

Mixed Sandwiches (Cheese, Ham, Tuna, Egg)

1,120

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) ¥1,450
 Cobb Salad (Tuna, Chicken, Egg, Avocado, Tomato, Salami and More)

スモークサーモン サラダ添え 1,350
 Smoked Salmon with Green Salad

チーズ盛り合わせ 1,120
 Assorted Cheeses

カプレーゼ (トマト、モッツアレラチーズ、バジル) 920
 Caprese (Tomato, Mozzarella Cheese, Basil)



カプレーゼ
Caprese



つぶ貝、貝柱、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、貝柱、きのこのガーリックバター焼き 1,250
 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 1,020
 Sautéed Sausage with Sauerkraut

ケイジャンフライドチキン&フライドポテト 820
 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) 770
 Cheese Potato Chips with Chile Con Carne

フライドポテト 520
 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) ¥1,000

Cake Set (Cake and Coffee or Tea)

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) 700
Cake of the Day (Your choice)

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) 620
Two Flavors of Ice Cream (Your choice from Vanilla, Chocolate, Strawberry, "Matcha" or Sherbet)

パンプディング フルーツ添え

Bread Pudding with Fruits

620

チョコレートサンデー

Chocolate Sundae

670

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

820

ナッツ入りピスタチオのアイス フルーツ添え

Nuts in Pistachio Ice Cream with Fruit

920

クレープシュゼット バニラアイス添え

Crêpe Suzette with Vanilla Ice Cream

920

フレンチトースト 数量限定

French Toast Limited Quantities

1,120

[トッピング] バニラアイスクリーム
[Optional Topping] Vanilla Ice Cream

310



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

¥570 カフェオレ (ホット / アイス)
Café au lait

¥620

紅茶 (ホット / アイス)
Tea

570 エスプレッソ
Espresso

620

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) 620
Herbal Tea (Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip)

お飲物

Beverages

生ビール (中) Draft Beer (Medium)	¥750	生ビール (グラス) Draft Beer (Small)	¥670
瓶ビール (中瓶) Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml)	770	エビスビール Premium Beer "Yebisu" (500ml)	820
グラスワイン (白、赤、スパークリング) Wine by the glass (White or Red or Sparkling)	720	ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer	670
月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)	720	ウイスキー (スコッチ、バーボン) House Whisky (Scotch or Bourbon)	720
焼酎 (麦、芋) Sweet Potato Shochu "Mugi" or "Imo"	720		

カクテル

Cocktails

ジントニック Gin Tonic	¥720	ジンライム Gin Lime	720
モスコミュール Moscow Mule	¥720	スプモーニ Spumoni	720
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)			720
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)			720
スパークリングワイン & オレンジジュース Sparkling Wine and Orange Juice			820
スパークリングワイン & カシスリキュール Sparkling Wine and Cassis Liqueur			820

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 ￥570
緑黄色野菜ジュース Vegetable Juice	570
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	620
コカ・コーラ Coca-Cola	570
コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola zero	570
ジンジャーエール Ginger Ale	570
ペリエ Perrier	670
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)	620
コーヒー または 紅茶 (ホット / アイス) Coffee or Tea	570
カフェオレ (ホット / アイス) Cafe au lait	620
エスプレッソ (ダブル +150) Espresso	620
ホットチョコレート Hot Chocolate	620
フロート (コーラ または コーヒー) Float (Cola or Coffee)	820
ウーロン茶 Oolong Tea	570

グラススパークリングワイン

¥720

Sparkling Wine by the Glass

ハウスワイン（白または赤）

House Wine (White or Red)

[グラス] 720

[Glass]

[デキャンタ]

[Decanter]

2,550

シャンパン

Champagne

パイパー・エドシック ブリュット (フランス / シャンパニュ)

¥13,500

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)

¥5,500

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）
Macon-Villages Chameroy (France / Bourgogne)

メッツアコロナ ピノ・グリージョ リゼルヴァ (イタリア / トレンティーノ)

5,250

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-

4,500

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)

3,700

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）
Côtes du Rhône Préférence (France / Côtes du Rhône)

赤ワイン

Red wine

ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ (イタリア / トスカーナ)

¥5,300

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 / Toscane)

シャトー・メルシャン アンサンブル 藍茜 -あいあかね-

4,500

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・ソーヴィニヨン (チリ / コンチャグアバレー)

4,200

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)

3,700

スペ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）
Côtes du Rhône Préférence (France / Côtes 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