

「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

¥2,650

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

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)

1,120



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）

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

¥1,450

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

1,250

カプレーゼ（トマト、モッツアレラチーズ、バジル）

Caprese (Tomato, Mozzarella Cheese, Basil)

920

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

770

オードブル *Appetizer*



合鴨をビーツとリンゴのタルタルに乗せて
木苺をアクセントに

Put Duck on Beetroot and Apple Tartar
with Raspberry accent

魚料理 *Fish Dish*



サーモンのロースト ナッツとエシャロットの香り
アンディブのクリームソースと共に

Roasted Salmon Nuts and Shallot Flaver
with Endive Cream Sauce

肉料理 *Meat Dish*



豚バラ肉の煮込み 赤すぐりと八角の香り

Stewed Pork Belly with Red Currant
and Star Anise Flaver

デザート *Dessert*



苺のムース カシス風味

Strawberry Mousse with Cassis Flavor

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) 2,850

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.

具た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



具た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

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.

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ッツァ
Gratin Style Pizza with Crab and Sweet Corn

ピッツァ

Pizza

ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margarita

[スタンダード] ¥1,650
[25cm]

[ラージ] 2,050
[37cm]

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

[スタンダード] 1,650
[25cm]

[ラージ] 2,050
[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
Tomato Cream Spaghetti of Bay Scallop and Crabmeat

¥1,350

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

1,450

マカロニグラタン（チキン、小海老、ハム入）
Macaroni Gratin of Chicken, Shrimp and Ham

1,250

チキンと小梅のさっぱり和風スパゲッティ
Japanese Style Pickled Plum and Chicken Spaghetti

1,120

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)

1,120



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

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

210

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

1,120

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

具た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

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)	¥1,000
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)	700
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)	620
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) Herbal Tea (Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip)	620		

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

グラススパークリングワイン

Sparkling Wine by the Glass

¥720

ハウスワイン (白 または 赤)

House Wine (White or Red)

[グラス] 720 [デキャンタ] 2,550
[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)

¥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りのワイン (辛口)
Mâcon-Villages Chameroy (France / Bourgogne)



メツツアコロナ 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- (日本)

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 / 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)

4,500

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・ソーヴィニオン (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)
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