

「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

「レストランパティオ」では諸般の事情によりメニュー内容を変更しております。
ご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご理解頂きます様お願い申し上げます。

* 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



和風ガーリックバター醤油風味 ステーキ重



ふわトロオムライス ハヤシソース

和風ガーリックバター醤油風味 ステーキ重 (カップスープ付き) ¥2,650
Beef Steak Bowl Japanese Style (Sauce of Garlic Butter and Soy Sauce Flavor) 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

海の幸のトマトクリームスパゲッティ 1,450
Tomato Cream Spaghetti of Seafood

つぶ貝、海老、きのこのガーリックバター焼き 1,500
Garlic Butter Grilled Shellfish, Shrimp and Mushroom



海の幸のトマトクリームスパゲッティ



つぶ貝、海老、きのこのガーリックバター焼き

サイドサラダ
Side Salad

¥320

サイドスープ
Side 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 brea



オードブル Appetizer

海の幸と根セロリとリンゴのサラダ、
トマト風味のジュレと共に

Seafood and Celeriac and Apple Salad
with Tomato Flavored Jelly



魚料理 Fish Dish

サワラのグリエ グリンピースソース
貝と独活のサラダ仕立て

Grilled Spanish Mackerel with Green Peas Sauce
and Shellfish and UDO Salad



肉料理 Meat Dish

仔牛のバラ肉のブレゼ コリアンダー風味

Braised Boneless Lib of Veal Flavored with Coriander



デザート Dessert

ガトーシブーストと桜のゼリー 抹茶アイス添え

Gateau Chiboust and Cherry Blossom Jelly with "Matcha" Ice

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
Side 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 brea

オードブル

Appetizers

ニース風サラダ
Nice Style Salad

¥ 1,350

グリーンサラダ
Green Salad

720

スープ

オニオングラタンスープ
Baked French Onion Soup

¥ 720

コーンスープ
Corn Soup

520

本日のスープ
Soup of the Day

520



ニース風サラダ

Soup



オニオングラタンスープ

魚料理 & 肉料理 ※ご提供に 20 分程度かかる場合がございます。 Fish & Meat Dishes

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

¥ 1,850

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

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
Hamburg Steak with Mushroom Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

1,600

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

1,500



真鯛のポワレ チェリートマトソース



ハンバーグステーキ

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.

*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

帝国ホテル特製カレー

Rice Dishes

彩り野菜カレー (サラダ添え) ¥1,650
Traditional Imperial Hotel Vegetable Curry with Steamed Rice and Green Salad

ビーフカレー (サラダ添え) 1,650
Traditional Imperial Hotel Beef Curry with Steamed Rice and Green Salad

シュリンプカレー (サラダ添え) 1,650
Traditional Imperial Hotel Shrimp Curry with Steamed Rice and Green Salad



彩り野菜カレー (サラダ添え)



シュリンプカレー (サラダ添え)

サンドウィッチ&ハンバーガー

Sandwiches & Burger



チーズバーガー

チーズバーガー 1,600
Cheese Burger
[トッピング] アボカド 210
[Optional Topping] Avocado



ミックスサンドウィッチ

(ハム&チーズ、スモークサーモン、ツナ、キュウリ&トマト入)

ミックスサンドウィッチ
(ハム&チーズ、スモークサーモン、ツナ、キュウリ&トマト入)
Mixed Sandwiches (Cheese & Ham, Smoked Salmon, Tuna and Cucumber & Tomato)
1,350

おつまみ

Side Dishes & Snacks

ソーセージノテー レッドキャベツ マッシュポテト添え

Sauteed Sausage with Red cabbage and Mush Potato

¥1,100



ソーセージノテー
レッドキャベツ マッシュポテト添え

フライドチキン レモン風味 オニオンリングフライ

Deep Fried Chicken Lemon Flavor and Fried Onion Ring

850



フライドチキン レモン風味 オニオンリングフライ

フライドポテト

French Fries

520

パスタ & グラタン

Pastas&Gratin

ミートソーススパゲッティ ボロネーゼ風

Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style

1,300



ミートソーススパゲッティ ボロネーゼ風

チキンとハム入り マカロニグラタン

Macaroni Gratin of Chicken and Ham

1,250

ピッツア

Pizza



ピッツア マレゲリータ

ピッツア マルゲリータ

Pizza Margarita

[スタンダード] ¥1,650
[25cm]

[ラージ] 2,050
[37cm]

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

700

(内容は係にお尋ね下さい。 本日で用意の品をお席までお持ちいたします)

Cake of the Day (Your choice)

クレープシュゼット バニラアイス添え

920

Crêpe Suzette with Vanilla Ice

温かいフォンダンショコラとバニラアイス

820

Chocolate Fondant with Vanilla Ice

チョコレートサンデー

670

Chocolate Sundae

アイス・ソルベの2色盛り合わせ

620

(バニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶、季節のソルベから2種類お選び下さい)

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



チョコレートサンデー



温かいフォンダンショコラバニラアイス添え



クレープシュゼット バニラアイス添え

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（中瓶） 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（小瓶） Non-alcoholic Beer (334ml)	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） Shochu (Barley or Potato)	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） Coffee or Tea	570
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） Cafe au lait	620
コカ・コーラ Coca-Cola	570	エスプレッソ（ダブル +150） Espresso	500
コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola zero	570	ホットチョコレート Hot Chocolate	620
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） Float (Cola or Coffee)	820
ペリエ Perrier	670	ウーロン茶 Oolong Tea	570
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

ワインリスト

Wine List

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] 2,550

[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がりワイン (辛口)

Mâcon-Villages Chameroy (France / Bourgogne)



メツァコロナピノ・グリージョリゼレヴァ (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