

「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

「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 bread

コース料理

Course



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 Rib 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 brea

オードブル

Appetizers

ニース風サラダ ¥ 1,350
Nice Style Salad

グリーンサラダ 720
Green Salad

スープ

オニオングラタンスープ ¥ 720
Baked French Onion Soup

コーンスープ 520
Corn Soup

本日のスープ 520
Soup of the Day



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 ¥ 1,850
Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce



真鯛のポワレ チェリートマトソース

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

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 1,500
Pork Steak with Ginger Sauce

パンまたはライス ¥ 270
Bread or Steamed Rice

※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



彩り野菜カレー (サラダ添え)

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)

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

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

Cheese Burger

1,600

210

[トッピング] アボカド

[Optional Topping] Avocado



ミックスサンドwich

ミックスサンドwich

(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

(ハム&チーズ、スモークサーモン、ツナ、キュウリ&トマト入)

おつまみ

Side Dishes & Snacks

ソーセージソテー レッドキャベツ マッシュポテト添え

Sauteed Sausage with Red cabbage and Mash Potato

¥1,100



ソーセージソテー

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 1,300

Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style



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 1,250

Macaroni Gratin of Chicken and Ham

ピツツア

Pizza



ピツツア マルゲリータ

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]

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。 本日ご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



チ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permint、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 ￥720

Sparkling Wine by the Glass

ハウスワイン (白または赤) 720 [グラス] 2,550 [デキャンタ] 720 [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)
Mâcon-Villages Chameroy (France / Bourgogne)メッツアコロナピノ・グリージョリゼリヴァ (イタリア/トレントイーノ) 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 / Toscane)シャトー・メルシャンアンサンブル藍茜 - あいかね - (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