

「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



牛ヒレステーキ重 ガーリックバター醤油風味



チキンピラフのオムライス ハッシュドビーフソース



海の幸のトマトクリームスパゲッティ

牛ヒレステーキ重 ガーリックバター醤油風味（カップスープ付き） ￥2,700

Beef Tenderloin Steak Bowl ,Garlic Butter and Soy Sauce with Cup of Soup

チキンピラフのオムライス ハッシュドビーフソース 1,650

Chicken Pilaf Omelet Rice with Hashed Beef Sauce

海の幸のトマトクリームスパゲッティ 1,650

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

岩手県産いわいどりのバスク風 ヌイユ添え 1,700

Steawed Chicken Basque Style with Noodles

サイドサラダ
Small Salad

¥350

サイドスープ
Cup of Soup

¥350

※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。

オードブル

Appetizers

生ハムとサラミソーセージ ピクルス野菜添え Raw Ham and Sarami Sausage with Pickled Vegetables	¥ 1,300
スモークサーモン ハーブサラダ添え Smoked Salmon with Herb Salad	1,300
チーズとドライフルーツの盛り合わせ Assorted Cheese and Dried Fruits	1,200
ニース風サラダ 炙りマグロ添え Nice Style Salad with Broiled Tuna	1,300
シーフードマリネ Marinated Assorted Seafoods	1,300
シーザーサラダ Caesar Salad	1,200
グリーンサラダ Green Salad	750
ポテトサラダ Potato Salad	550



スモークサーモン ハーブサラダ添え



ニース風サラダ 炙りマグロ添え



ポテトサラダ

スープ

Soup

オニオングラタンスープ Baked French Onion Soup	¥ 750
コーンスープ Corn Soup	550
本日のスープ Soup of the Day	550



オニオングラタンスープ

* 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

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

ミックスシーフードフライ ハーブサラダ添え ¥1,850

Fried Mixed Seafood with Herb Salad

真鯛のポワレ チェリートマトソース

1,900

Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce



スズキのアーモンドバター焼き カフェドパリ風

スズキのアーモンドバター焼き

カフェドパリ風

1,850

Grilled Sea Bass with Almond Butter Cafe de Paris Style

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

¥2,700

ハンバーグステーキ オニオンソース または ポン酢

Hamburg Steak with Onion Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

1,700

岩手県産いわいどりのバスク風 ヌイユ添え 1,700

Steamed Chicken Basque Style with Noodles



ハンバーグステーキ オニオンソース

ポークジンジャーステーキ

Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

1,500

骨付き鴨脚肉のコンフィ

Traditional Duck Leg Confit

1,700



ポークジンジャーステーキ

パンまたはライス

Bread or Steamed Rice

¥300

※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.

帝国ホテル特製カレー / ピラフ

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

シーフードピラフ ロブスターソース 1,650
Seafood Pilaf with Lobster Sauce



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

アメリカンクラブハウスサンド ¥1,600
American Clubhouse Sandwiches

チーズバーガー 1,700
Cheese Burger Sandwiches



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)
Mixed Sandwiches (Cheese & Ham, Smoked Salmon, Tuna and Cucumber & Tomato)

1,400

パスタ

Pastas

海の幸のトマトクリームスパゲッティ

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

¥1,650



海の幸のトマトクリームスパゲッティ

ミートソーススパゲッティ ボロネーズ風

Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style

1,300

チキンとハム入りマカロニグラタン

Macaroni Gratin of Chicken and Ham

1,300



ミートソーススパゲッティ ボロネーズ風

季節のパスタ (内容は係にお尋ね下さい。)

Seasonal Pasta

1,650

ピッツア

Pizza



ピッツア マルゲリータ

ピッツア マルゲリータ

Pizza Margarita

[スタンダード] ¥1,700
[25cm]

[ラージ] 2,400
[37cm]

季節のピッツア (内容は係にお尋ね下さい。)

Seasonal Pizza

1,650

おつまみ

Side Dishes & Snacks

海老、イカ、帆立貝とミックスビーンズの
ガーリックバター焼き バケット添え

Garlic Butter-Grilled Shrimp,Squid,Scallops and Mixed Beans with Bucket

¥1,550



海老、イカ、帆立貝とミックスビーンズの
ガーリックバター焼き バケット添え

ソーセージノテーとベーコンノテー マッシュポテト添え

Sauteed Sausage and Bacon with Mushed Potatoes

1,350



ソーセージとベーコンノテー マッシュポテト添え

フライドチキンとフライドポテト
スイートチリソース添え

Fried Chicken and Fried Potatoes with Sweet Chili Sauce

850



フライドチキンとフライドポテト スイートチリソース添え

オニオンリングフライ クリームチーズソース

Fried Onion Ring with Cream Cheese Sauce

850

フライドポテト

French Fries Potatoes

550

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)

Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)

720



オードブル

Appetizer

海の幸とホワイトアスパラのサラダ仕立て
トマトと野菜のドレッシング

Salad of seafood and white asparagus
Tomato and vegetable dressing



魚料理

Fish Dish

金目鯛のクルトンを纏ったオープン焼きと
帆立貝のポワレ ピペラードソース

Roasted alfoncino with croutons and pan-fried scallops
Piperade sauce



肉料理

Meat Dish

仔牛バラ肉の赤ワインの煮込み
ショートパスタを添えて

Stewed plate of veal in red wine with spatzle



デザート

Dessert

カッサータとバナナのキャラメリゼ
チョコレートソースと共に

Cassata and caramelized banana with Chocolate sauce

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

コース形式ではなく単品料理としてもお楽しみ頂けます
You can also order Separately

オードブル ￥1,270
Appetizer

肉料理 ￥2,140
Meat Dish

魚料理 ￥2,140
Fish Dish

デザート ￥870
Dessert

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.

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) ￥1,100

ケーキ各種 800
(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)

シフォンケーキとバニラアイス 800
Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream

クレープシュゼット バニラアイス添え 1,000
Crêpe Suzette with Vanilla Ice

ピーチメルバ 850
Peach Melba

チョコレートサンデー 700
Chocolate Sundae

パンプディング フルーツ添え 700
Bread Pudding with Fruits

2色のアイスクリーム 700
(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)

月替わりディナーデザート 900
Monthly Special Desserts



シフォンケーキとバニラアイス



ピーチメルバ



チョコレートサンデー

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）	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	600
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	650
コカ・コーラ Coca-Cola	570	ホットチョコレート Hot Chocolate	620
ジンジャーエール Ginger Ale	570	ウーロン茶 Oolong Tea	570
ペリエ Perrier	670	フロート（コーラまたはコーヒー） Float (Cola or Coffee)	850
ハーブティー（カモミール、ペパーミント、ローズヒップ&ハイビスカス） Herbal Tea (Chamomile or Peppermint or Rosehip&Hibiscus)		650	

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



メッツァコロナピノ・グリージョリゼルヴァ (イタリア/トレンティーノ) 5,250
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)