

「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
*フードロス削減の為、食べ切りへのご協力をお願いいたします
*In order to reduce food waste, we ask for your cooperation in finishing the meal.



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) ￥3,500

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

Steamed 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

| | |
|---|-------|
| 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

| | |
|---|-------|
| 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 |



ニース風サラダ 炙りマグロ添え

| | |
|-------------------------|-------|
| 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 |

スープ

Soup

| | |
|--|-------|
| オニオングラタンスープ Baked French Onion Soup | ¥ 750 |
|--|-------|



オニオングラタンスープ

| | |
|---------------------------|-----|
| コーンスープ Corn Soup | 550 |
| 本日のスープ Soup of the Day | 550 |

* 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

1,850

Grilled Sea Bass with Almond Butter Cafe de Paris Style



スズキのアーモンドバター焼き カフェドパリ風

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

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

ポークジンジャーステーキ

Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

1,500



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



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) 1,650

Traditional Imperial Hotel Shrimp Curry with Steamed Rice and Green Salad



シュリンプカレー (サラダ添え)

シーフードピラフ ロブスター ソース 1,650

Seafood Pilaf with Lobster Sauce

サンドwich & ハンバーガー Sandwiches & Burgers



チーズバーガー

チーズバーガー

Cheese Burger Sandwiches

¥1,700

アメリカンクラブハウスサンド

American Clubhouse Sandwiches

1,600



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)

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)

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



ミートソーススパゲッティ ボロネーズ風

チキンとハム入りマカロニグラタン

Macaroni Gratin of Chicken and Ham

1,300



旬のキノコとアサリとムール貝のトマトソース スパゲッティ

季節のパスタ

Seasonal Pasta

1,650

旬のキノコとアサリとムール貝のトマトソース スパゲッティ

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] ¥1,700
[25cm]

[ラージ] 2,400
[37cm]



ポークソーセージとさつま芋
マッシュルーム仕立てのピツツア

季節のピツツア

Seasonal Pizza

1,650

ポークソーセージとさつま芋
マッシュルーム仕立てのピツツア

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

ソーセージソテーとベーコンソテー マッシュポテト添え

Sautéed Sausage and Bacon with Mashed Potatoes

1,350



ソーセージソテーとベーコンソテー 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)

770

エビスビール (中瓶)

820

Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml)

Premium Beer "Yebisu" (500ml)

グラスワイン (白、赤、スパークリング) Wine by the glass (White, Red, Sparkling)

720

ノンアルコールビール (小瓶) Non-alcoholic Beer (334ml)

670

月桂冠 (180ml)

720

ウイスキー (スコッチ、バーボン) House Whisky (Scotch or Bourbon)

720

Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)

焼酎 (麦、芋)

720

Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)

コース料理 - 11月のコース

Course



オードブル

Appetizer

紅ズワイガニとフカヒレの茸風味のテリーヌ
サーモンのブランダードサラダを添えて

Terrine of crab and Shark Fin, Mushroom Flavored
with Paste of Salmon salad



魚料理

Fish Dish

真鯛のポワレ ブイヤベース仕立て
甲殻類と一緒に

Pan-Fried Seabream of Bouillabaisse with Shellfish



肉料理

Meat Dish

国産牛肉のロースト オニオンソース
百合根のフォンダンとポレンタ

Roasted of Beef Onion Sauce with Fondant of Lily Bulb
and Polenta



デザート

Dessert

洋ナシのフラン キャラメルアイスを添えて

Pudding of Pear with Caramel 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) ¥5,500

ディナー B (オードブル / 魚料理 または 肉料理 / デザート) 4,400

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) 3,200

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 ¥1,400
Appetizer

肉料理 ¥2,350
Meat Dish

魚料理 ¥2,350
Fish Dish

デザート ¥1,000
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

(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)

シフォンケーキとバニラアイス

Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream

800

プリンアラモード(数量限定)

Pudding a la mode

1,000

クレープシュゼットバニラアイス添え

Crêpe Suzette with Vanilla Ice

1,000

チョコレートサンデー

Chocolate Sundae

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、季節のソルベから2種類お選び下さい)

700

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

Monthly Special Desserts

1,000



シフォンケーキとバニラアイス



クレープシュゼット



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 | エビスピール (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) Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato) | 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 [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／シャンパニュ）¥13,500

2年間瓶内熟成を行い、柔らかいフレッシュな味わい。カンヌ映画祭公式シャンパンにも採用された（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)

メッツァコロナピノ・グリージョリゼルヴァ（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まれるエレガントな味わいのワイン（辛口）
Chateau Mercian Ensemble Moegi (Japan)

ドメーヌ・ポール・マス マルセヌ（フランス／ラングドック・ルーション）3,700

甘味のある香りで酸味は中程度でしっかりと味を感じられる（やや辛口）
Domeines Paul Mas Marsanne (France / Languedoc-Roussillon)

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)

ドメーヌ・ポール・マス カリニャン V. V.（フランス／ラングドック・ルーション）3,700

スパイスやブラックベリーの華やかな香りが楽しめる（ミディアムボディ）
Domeines Paul Mas Carignan Vieilles Vignes (France / Languedoc-Roussillon)