

「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

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

ポークジンジャーステーキ 1,500
Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce



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

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 & 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



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

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



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]



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ッツア

季節のピッツア

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ッツア

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

ソーセージノデーとベーコンノデー マッシュポテト添え

Sauteed Sausage and Bacon with Mushed Potatoes

1,350

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

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



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



ソーセージとベーコンノデー 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

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)

720

ノンアルコールビール (小瓶)

670

Wine by the glass (White or Red or Sparkling)

Non-alcoholic Beer (334ml)

月桂冠 (180ml)

720

ウイスキー (スコッチ、バーボン)

720

Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)

House Whisky (Scotch or Bourbon)

焼酎 (麦、芋)

720



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

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

プリンアラモード(数量限定)

1,000

Pudding a la mode

クレープシュゼット バニラアイス添え

1,000

Crêpe Suzette with Vanilla Ice

チョコレートサンデー

700

Chocolate Sundae

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

1,000

Monthly Special Desserts



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	スパモーニ 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)		各 ¥570	
Juice (Orange,Grapefruit,Apple,Tomato)			
緑黄色野菜ジュース	570	コーヒー または 紅茶 (ホット / アイス)	600
Vegetable Juice		Coffee or Tea	
アップルビネガーソーダ	620	カフェオレ (ホット / アイス)	650
Apple Vinegar Soda		Cafe au lait	
コカ・コーラ	570	ホットチョコレート	620
Coca-Cola		Hot Chocolate	
ジンジャーエール	570	ウーロン茶	570
Ginger Ale		Oolong Tea	
ペリエ	670	フロート (コーラまたはコーヒー)	850
Perrier		Float (Cola or Coffee)	
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)			650
Herbal Tea (Chamomile or Peppermint or Rosehip&Hibiscus)			

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)



ドメヌ・ポール・マス マルサンヌ (フランス/ラングドッグ・ルーシヨン) 3,700

甘味のある香りで酸味は中程度でしっかりとした味を感じられる (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)



ドメヌ・ポール・マス カリニャン V. V. (フランス/ラングドッグ・ルーシヨン) 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)