

「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） ￥3,700
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 1,700
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 1,800
Tomato Cream of Seafood Spaghetti

岩手県産いわいどりのバスク風 ヌイユ添え 1,900
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。

オーダブル

Appetizers

生ハムとサラミソーセージ ピクルス野菜添え	¥ 1,450
Raw Ham and Sarami Sausage with Pickled Vegetables	
スモークサーモン ハーブサラダ添え	1,400
Smoked Salmon with Herb Salad	
チーズとドライフルーツの盛り合わせ	1,400
Assorted Cheese and Dried Fruits	
ニース風サラダ	1,400
Nice Style Salad	
シーフードマリネ	1,400
Marinated Assorted Seafoods	
シーザーサラダ	1,300
Caesar Salad	
グリーンサラダ	750
Green Salad	
ポテトサラダ	600
Potato Salad	



スモークサーモン ハーブサラダ添え



ニース風サラダ



ポテトサラダ

スープ

Soup

オニオングラタンスープ	¥ 800
Baked French Onion Soup	
コーンスープ	600
Corn Soup	
本日のスープ	600
Soup of the Day	



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 ¥2,000

Fried Mixed Seafood with Herb Salad

真鯛のポワレ チェリートマトソース

2,000

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

1,900

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

Hamburger 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 1,900

Steawed 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

1,650



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 1,750
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

チーズバーガー
Cheese Burger Sandwiches

¥1,800

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

1,800



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)

ミックスサンドウィッチ 1,600
(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)

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

¥1,800



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

1,500



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

1,500

季節のパスタ
Seasonal Pasta

1,800

海老とホタテ貝のウニ風味のクリームスパゲッティ



海老とホタテ貝のウニ風味のクリームスパゲッティ

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] ¥1,900 [ラージ] 3,100



若鶏のもも肉と白茄子 黒アワビ茸
パティオ特製バーベキューソース

季節のピッツア
Seasonal Pizza

1,900

若鶏のもも肉と白茄子 黒アワビ茸
パティオ特製バーベキューソース

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

¥1,650



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

1,500



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

1,000



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

1,000

フライドポテト

French Fries Potatoes

600

お飲物

Beverages

生ビール (中)	¥830	生ビール (グラス)	¥750
Draft Beer (Medium)		Draft Beer (Small)	
瓶ビール (中瓶)	850	エビスビール (中瓶)	900
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)	800	ノンアルコールビール (小瓶)	750
Wine by the glass (White or Red or Sparkling)		Non-alcoholic Beer (334ml)	
月桂冠 (180ml)	800	ウイスキー (スコッチ、バーボン)	800
Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)		House Whisky (Scotch or Bourbon)	
		焼酎 (麦、芋)	800

コース料理 - 9月のコース

Course



オードブル

Appetizer

マグロの炙りバルサミコ酢風味と旬野菜のプレッセ
和風ラビゴットソース

Terrine of Grilled Tuna Flavored Balsamic and Seasonal Vegetables
Japanese Rabbit Sauce



魚料理

Fish Dish

真鯛の白ワイン蒸し スフレ仕立て
魚介のウニ風味 クリームソース

Soufflé of Steamed Seabream White Wine Flavor
with Seafood Flavored Sea Urchin Butter Sauce



肉料理

Meat Dish

国産牛肉のローストと茸のデグリネゾン 赤ワインソース
マッシュポテトのパルマンティエを添えて

Roasted Beef and Assorted Mushrooms Red Wine Sauce
with Stew of Beef and Mashed Potatoes



デザート

Dessert

パルフェグラス グランマニエ

"Parfait Glacé" of Grand marnier

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) ￥ 6,000

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) ￥ 4,800

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) ￥ 3,400

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 ￥ 1,500
Appetizer

肉料理 ￥ 2,450
Meat Dish

魚料理 ￥ 2,450
Fish Dish

デザート ￥ 1,100
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) ￥1,400

ケーキ各種 950
(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 950
Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream

プリンアラモード(数量限定) 1,100
Pudding a la mode

クレープシュゼット バニラアイス添え 1,100
Crêpe Suzette with Vanilla Ice

チョコレートサンデー 800
Chocolate Sundae

2色のアイスクリーム 750
(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 1,100
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)	¥830	生ビール（グラス） Draft Beer (Small)	¥750
瓶ビール（中瓶） Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml)	850	エビスビール（中瓶） Premium Beer “Yebisu” (500ml)	900
グラスワイン（白、赤、スパークリング） Wine by the glass (White or Red or Sparkling)	800	ノンアルコールビール（小瓶） Non-alcoholic Beer (334ml)	750
月桂冠（180ml） Japanese Sake “Gekkeikan” (180ml)	800	ウイスキー（スコッチ、バーボン） House Whisky (Scotch or Bourbon)	800
		焼酎（麦、芋）	800

カクテル		Cocktails
ジントニック Gin Tonic	¥800	ジンライム Gin Lime 800
モスコミュール Moscow Mule	800	スプモーニ Spumoni 800
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)		800
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)		800
スパークリングワイン & オレンジジュース Sparkling Wine and Orange Juice		900
スパークリングワイン & カシスリキュール Sparkling Wine and Cassis Liqueur		900

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 ¥600

緑黄色野菜ジュース
Vegetable Juice

600

ウーロン茶
Oolong Tea

600

コカ コーラ
Coca-Cola

600

ジンジャーエール
Ginger Ale

600

アップルビネガーソーダ
Apple Vinegar Soda

680

ペリエ
Perrier

700

コーヒー各種
(ブレンド/カフェオレ/カフェラテ/カプチーノ/エスプレッソ/デカフェ)
Coffee Various
(Blended/Cafe ou Lait/Cafe Latte/Espresso/Decafe)

700

紅茶(ホット/アイス)
Tea(Hot/Iced)

700

ハーブティー
(カモミール/ペパーミント/ローズヒップ)
Herb Tea(Chamomile/Peppermint/Rosehip)

700

ホットチョコレート
Hot Chocolate

720

フロート(コーラ/コーヒー)
Float (Cola/Coffee)

950

グラススパークリングワイン
Sparkling Wine by the Glass

¥800

ハウスワイン (白 または 赤)
House Wine (White or Red)

[グラス] 800 [デキャンタ] 2,800
[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/シャンパーニュ) ¥14,800
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・ヴィラージュシュムロワ (フランス/ブルゴーニュ) ¥5,800
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)



メツツアコロナピノ・グリージョリゼルヴァ (イタリア/トレンティーノ) 5,700
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) 5,000
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・ルーシオン) 4,000
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) ¥5,800
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) 5,000
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・ソーヴィニオン (チリ/コンチャグアバレー) 4,500
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・ルーシオン) 4,000
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)