

「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 ¥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  
Steamed Chicken Basque Style with Noodles

ポークジンジャーステーキ 1,650  
Sautéed 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 1,750  
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

浅利貝とグリーンピースのボンゴレヴェルディと  
生姜のコンディマンスパゲッティ

1,800



浅利貝とグリーンピースのボンゴレヴェルディと  
生姜のコンディマンのスパゲッティ

# 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



ピリ辛ソーセージと彩り野菜のサルサ風ピッツア

季節のピッツア

Seasonal Pizza

1,900

ピリ辛ソーセージと彩り野菜のサルサ風ピッツア

# 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

¥1,650



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

ソーセージノテとベーコンノテ マッシュポテト添え

Sauteed Sausage and Bacon with Mashed Potatoes

1,500



ソーセージとベーコンノテ 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)

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 )  
Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)

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



オードブル

Appetizer

スズキと海老、春野菜のテリーヌ  
清美オレンジのサラダ添え

Terrine of Sea bass and Shrimp, Vegetables  
with Salad of Orange



魚料理

Fish Dish

アトランティックサーモンのポワレ

ナッツとハーブの焦がしバター風味 ベアルネーズソース

Pan-Fried Salmon Browned Butter Flavor with Nuts and Herbs Bearnaise Sauce



肉料理

Meat Dish

牛バラ肉のビール煮込み カルボナード風

ポテトとミックスビーンズ添え

Stew of Beef Carbonade Style with Potato and Mix Beans



デザート

Dessert

マスカルポーネムース コーヒージュレと共に

Mousse of Mascarpone in with Jerry of Coffee

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 (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 )	950
シフォンケーキとバニラアイス Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream	950
プリンアラモード(数量限定) Pudding a la mode	1,100
クレープシュゼット バニラアイス添え Crêpe Suzette with Vanilla Ice	1,100
チョコレートサンデー Chocolate Sundae	800
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) Two Flavors of Ice or Sherbet ( Your choice from Vanilla, Chocolate, Strawberry, "Matcha" or Sherbet )	750
月替わりディナーデザート Monthly Special Desserts	1,100



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	スパモーニ 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	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
ウーロン茶 Oolong Tea	600	紅茶(ホット/アイス) Tea(Hot/Iced)	700
コカコーラ Coca-Cola	600	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
ジンジャーエール Ginger Ale	600	ホットチョコレート Hot Chocolate	720
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	680	フロート(コーラ/コーヒー) Float (Cola/Coffee)	950
ペリエ Perrier	700		

## 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

[Glass]

[デキャンタ] 2,800

[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・ヴィラージュシャムロワ (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がりワイン (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

甘い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 / Toscana )



### 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 )