「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

おすすめ料理 Chef's Recommendations

牛フィレステーキ　マデラソース

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

牛フィレステーキ　マデラソース ¥4,000
Beef Tenderloin Steak with Madeira Sauce

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 1,900
Tomato Cream of Seafood Spaghetti

岩手県産いわいどりのバスク風　ヌイユ添え 2,000
Steawed Chicken Basque Style with Noodles

リニューアル記念カクテル Renewal Commemorative Cocktail

翠庭　Midori Garden ¥1,000
（ホワイトラム・抹茶リキュール）
(White Rum・Matcha Liqueur)

木漏れ日 ～Komorebi～ 850
（ノンアルコール・青りんごシロップ・ジンジャーエール）
(Non-Alcoholic・Green Apple Syrup・Ginger Ale)

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	￥1,500
スモークサーモン　ハーブサラダ添え Smoked Salmon with Herb Salad	1,500
ニース風サラダ Nice Style Salad	1,400
シーフードマリネ Marinated Assorted Seafoods	1,500
シーザーサラダ Caesar Salad	1,300
グリーンサラダ Green Salad	750
ポテトサラダ Potato Salad	600
チーズとドライフルーツの盛り合わせ Assorted Cheese and Dried Fruits	1,400


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 Baked French Onion Soup	￥ 800
コーンスープ Corn Soup	600
本日のスープ Soup of the Day	600


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　2,000
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
¥3,000


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
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　2,000
Steawed Chicken Basque Style with Noodles


ポークジンジャーステーキ

ポークジンジャーステーキ　1,650
Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

サイドサラダ　¥350
Small Salad

サイドスープ　¥350
Cup of Soup

パンまたはライス　300
Bread or Steamed Rice

※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）　¥1,700
Traditional Imperial Hotel Vegetable Curry with Steamed Rice and Green Salad

ビーフカレー　（サラダ添え）　1,800
Traditional Imperial Hotel Beef Curry with Steamed Rice and Green Salad

シュリンプカレー（サラダ添え）　1,700
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　1,800
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　¥1,800
Cheese Burger Sandwiches

アメリカンクラブハウスサンド　1,800
American Clubhouse 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　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 ¥1,900
Tomato Cream of Seafood Spaghetti


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 1,500
Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style


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 1,500
Macaroni Gratin of Chicken and Ham

季節のパスタ 1,900
Seasonal Pasta
ベニズワイガニとカリフラワー・
長葱のアンチョビ風味クリームスパゲッティ


ベニズワイガニとカリフラワー・
長葱のアンチョビ風味クリームスパゲッティ

ピッツァ Pizza


ピッツァ　マルゲリータ

ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margarita
［スタンダード］¥1,900　［ラージ］¥3,200


真鱈のブランダード グラタンピッツァ
ビスマルク風

季節のピッツァ 1,900
Seasonal Pizza
真鱈のブランダード グラタンピッツァ ビスマルク風

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
¥1,800


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
Sauteed Sausage and Bacon with Mushed Potatoes
1,500

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
1,200


ソーセージとベーコンソテー　マッシュポテト添え

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


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

ミックスナッツとポップコーンの盛合せ
Mixed Nuts and Popcorn
900

お飲物 Beverages

生ビール（中） Draft Beer (Medium)	¥900	生ビール（小） Draft Beer (Small)	¥750
瓶ビール（中瓶） Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo)(500ml)	900	エビスビール（中瓶） Premium Beer "Yebisu" (500ml)	950
グラスワイン（白、赤、スパークリング） Wine by the glass (White or Red or Sparkling)	900	ノンアルコールビール（小瓶） Non-alcoholic Beer（334ml）	800
焼酎（麦、芋） Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)	800	ウイスキー（スコッチ、バーボン） House Whisky (Scotch or Bourbon)	800
月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)	800		
黒田庄町田高 Japanese Sake "Kurodashocyotako"		［グラス］ 2,300 [Glass]	［ボトル］ 14,000 [Bottle]

リニューアル記念クラシカルメニュー
Classic Menu to Celebrate the Renewal

17:00~20:30(L.O.)

オードブル Appetizer

スモークサーモンと紫キャベツ・
キノコのフロマージュブランのプレッセ
ベニズワイガニと柿のレムラード

Smoked Salmon, Purple Caccage, and Mushrooms,
Pressed Fromage Blanc
Crab and Persimmon Remoulade

魚料理 Fish Dish

海の幸たっぷりのブイヤベース
Bouillabaisse Filled with Seafood

肉料理 Meat Dish

ポークフィレ肉の生ハムと香草風味の網脂包み焼き
マルサラソース

Pork Fillet Wrapped in Prosciutto and Grilled Fat with Herb Flavore
Marsala Sauce

デザート Dessert

マロンのチョコレートムースと
チョコレートアイスクリームと共に

Chestnut Chocolate Mousse with Chocolate Ice Cream

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） ￥6,200
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） 5,000
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） 3,500
Dinner C (Soup / Fish dish or Meat dish / Sgerbet)

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 Appetizer	￥1,600	肉料理 Meat Dish	￥2,550
魚料理 Fish Dish	2,550	デザート Dessert	1,100

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.

デザート Desserts

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)	￥1,500
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)	1,000
シフォンケーキとバニラアイス Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream	1,000
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	900
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)	800
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

リニューアル記念カクテル Renewal Commemorative Cocktail

翠庭　Midori Garden （ホワイトラム・抹茶リキュール） (White Rum・Matcha Liqueur)	￥1,000
木漏れ日 ～Komorebi～ （ノンアルコール・青りんごシロップ・ジンジャーエール） (Non-Alcoholic・Green Apple Syrup・Ginger Ale)	850

お飲物 Beverages

生ビール（中） Draft Beer (Medium)	¥900	生ビール（小） Draft Beer (Small)	¥750
瓶ビール（中瓶） Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml)	900	エビスビール（中瓶） Premium Beer "Yebisu" (500ml)	950
グラスワイン（白、赤、スパークリング） Wine by the glass (White or Red or Sparkling)	900	ノンアルコールビール（小瓶） Non-alcoholic Beer（334ml）	800
焼酎（麦、芋） Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)	800	ウイスキー（スコッチ、バーボン） House Whisky (Scotch or Bourbon)	800
月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)	800		
黒田庄町田高 Japanese Sake "Kurodashocyotako"		［グラス］［Glass］ 2,300 ［ボトル］［Bottle］ 14,000	

カクテル Cocktails

翠庭 Midori Garden	¥1,000	木漏れ日～KOMOREBI～ Komorebi	¥850
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） 各 ¥700
Juice (Orange,Grapefruit,Apple,Tomato)

緑黄色野菜ジュース Vegetable Juice	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)	800
ウーロン茶 Oolong Tea	700		
コカ コーラ Coca-Cola	700	紅茶(ホット/アイス) Tea(Hot/Iced)	800
ジンジャーエール Ginger Ale	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)	800
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	780	緑茶 Green Tea	800
ペリエ Perrier	800	フロート(コーラ/コーヒー) Float (Cola/Coffee)	1,050
ホットチョコレート Hot Chocolate	820		

ワインリスト Wine List

グラススパークリングワイン ¥900
Sparkling Wine by the Glass

ハウスワイン（白 または 赤） [グラス] 900 [デキャンタ] 3,000 [ボトル] 5,400
House Wine (White or Red) [Glass] [Decanter] [Bottle]

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） ¥15,800
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） 5,700
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)

ドメーヌ・ポール・マス　マルサンヌ（フランス/ラングドッグ・ルーション） 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

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)

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

プレミアムワイン Premium wine

クレマン・ド・ブルゴーニュ（スパークリング） [グラス] ¥1,500 [ボトル] ¥9,000
[Glass] [Bottle]
瓶内二次発酵と熟成期間を9ヶ月以上行いキリッとした酸味とふくよかさのある味わいを楽しめる発泡性ワイン
Cremant De Bourgogne（Sparkling Wine）

ブルゴーニュ・アリゴテ（白ワイン） [グラス] 2,000 [ボトル] 12,000
[Glass] [Bottle]
白桃を思わせる爽やかな香りと後から若干の苦みと収斂性を感じるしっかりとした味わいを楽しめる白ワイン
Biurgogne Aligote（White Wine）

コトー・ブルギニョン (赤ワイン) [グラス] 2,000 [ボトル] 12,000
[Glass] [Bottle]
ブラックチェリーやラズベリーの濃厚な果実の香りとスパイスの風味で甘酸っぱく香ばしい味わいを楽しめる赤ワイン
Coteaux Bourguignons（Red Wine）