

「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のあるお客様は、あらかじめ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



国産牛ステーキ重（カップスープ付き）

Japanese Beef Steak Bowl with Cup Soup

¥2,600

ふわトロ オムライス ハヤシソース

Chicken Pilaf under Omelet with Hashed Beef Sauce

1,600

ジャージメン
炸鶏麺（鶏唐揚げのせ汁そば）

Jyaji-men (Noodle Soup with Deep Fried Chicken)

1,100



具たくさんシェフズサラダ（ツナ・チキン・タマゴ・アボカド・トマト・サラミ など）

Cobb Salad (Tuna, Chicken, Egg, Avocado, Tomato, Salami and More)

¥1,400

つぶ貝・小柱(イタヤ貝)・きのこのガーリックバター焼き

Garlic Butter Grilled Shellfish, Bay Scallops and Mushrooms

1,200

カプレーゼ（トマト、モッツアレラチーズ、バジル）

Caprese (Tomato, Mozzarella Cheese, Basil)

900

チリコンポテチーズ（ポテトチップスのチーズ焼き チリビーンズ添え）

Cheese Potato Chips with Chile Con Carne

750

オードブル

Appetizer



根セロリのムースとズワイ蟹のサラダ
ほのかなカレーの香り

Mousse of Celeriac and Crabmeat Salad,
Scented Curry

魚料理

Fish Dish



真鱈と白子のロースト
柿と生姜のピューレと共に

Roasted Pacific cod and milt
with Percimmon and Jinger Puree

肉料理

Meat Dish



奥州いわい鶏の赤ワイン煮込み

Red wine Braised Chicken

デザート

Dessert



カラメル風味のシブーストとコーヒーアイス

Caramel Chiboust with Coffee Flavored 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) ¥4,800

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) 3,800

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) 2,800

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 が付きます

Bread or Steamed Rice and Coffee or Tea is included in the Dinner Course

ディナーA・B・Cとあわせてご注文ください サイドメニューのみの販売はしていません

サイドサラダ

Side Salad

¥310

本日のスープ

Today's Cup Soup

¥310

具たくさんシェフズサラダ (ツナ・チキン・タマゴ・アボカド・トマト・サラミ など) ￥1,400
Cobb Salad (Tuna, Chicken, Egg, Avocado, Tomato, Salami and More)

シーザーサラダ 1,100
Caesar Salad

グリーンサラダ 700
Green Salad

カプレーゼ (トマト、モッツアレラチーズ、バジル) 900
Caprese (Tomato, Mozzarella Cheese, Basil)

帝国ホテル伝統のポテトサラダ 450
Potato Salad

スモークサーモン サラダ添え 1,300
Smoked Salmon with Green Salad



カプレーゼ
Caprese



具たくさんシェフズサラダ
Cobb Salad



シーザーサラダ
Caesar Salad

スープ

Soup

オニオングラタンスープ ￥700
Baked French Onion Soup

本日のスープ 500
Soup of the Day

魚料理

Fish Dishes

舌平目のムニエル グルノーブル風

Sole Meunière Grenoble Style

¥1,600

真鯛のポワレ チェリートマトソース

Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce

1,600



真鯛のポワレ チェリートマトソース
Pan-fried Sea Bream
with Cherry Tomato Sauce



ポークジンジャーステーキ
Sautéed Pork with Ginger Sauce



チキンの網焼きハーブ風味 グリーンサラダ添え
Grilled Herb flavored Chicken
with Green Salad

肉料理

Meat Dishes

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

¥2,600

ザ・ビーフシチュー （調理に 15 分程度かかります。）

Our traditional Beef Stew (About 15minutes)

2,600

チキンの網焼きハーブ風味 グリーンサラダ添え

Grilled Herb flavored Chicken with Green Salad

1,600

ポークジンジャーステーキ

Sautéed Pork with Ginger Sauce

1,450

ハンバーグステーキ マッシュルームソース または ポン酢

Hamburger Steak with Mushroom Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

1,450

パン または ライス

Bread or Steamed Rice

¥260

国産牛ステーキ重（カップスープ付き）
Japanese Beef Steak Bowl with Cup Soup

¥2,600

ふわトロ オムライス ハヤシソース
Chicken Pilaf under Omelet with Hashed Beef Sauce

1,600

ビーフカレー（サラダ添え）
Beef Curry with Steamed Rice and Green Salad

1,600

海老フライカレー（サラダ添え）
Fried Prawn Curry with Steamed Rice and Green Salad

1,600

シーフードピラフ ロブスターソース
Seafood Pilaf with Lobster Sauce

1,300



国産牛ステーキ重
Japanese Beef Steak Bowl



ふわトロ オムライス ハヤシソース
Chicken Pilaf under Omelet
with Hashed Beef Sauce



スモークチキンと焼きねぎのピッツァ 柚子の香り
Smoked Chicken and Grilled onion Pizza,
Scented Citrus

ピッツァ

Pizza

ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margarita

[スタンダード] ¥1,600
[25cm]

[ラージ] 2,000
[37cm]

スモークチキンと焼きねぎのピッツァ 柚子の香り
Smoked Chicken and Grilled onion Pizza, Scented Citrus

[スタンダード] 1,600
[25cm]

[ラージ] 2,000
[37cm]

パスタ 麺類

Pastas and Noodles

ずわい蟹と小柱(イタヤ貝)のトマトクリームスパゲティー	¥1,300
Tomato Cream Spaghetti of Bay Scallop and Crabmeat	
帆立とカブ、チンゲン菜の生海苔クリームスパゲッティ	1,400
Scallop, Turnip and Green stem Vegetables Spaghetti with Seaweed Cream Sauce	
マカロニグラタン (チキン、小海老、ハム)	1,200
Macaroni Gratin of Chicken, Shrimp and Ham	
チキンと小梅のさっぱり和風スパゲティー	1,100
Japanese Style Pickled Plum and Chicken Spaghetti	
ジャージメン 炸鶏麺 (鶏唐揚げのせ汁そば)	1,100
Jyaji-men (Noodle Soup with Deep Fried Chicken)	



ずわい蟹と小柱 (イタヤ貝) の
トマトクリームスパゲティー
Tomato Cream Spaghetti
of Bay Scallop and Crabmeat



ミックスサンドイッチ
Mixed Sandwiches



帆立とカブ、チンゲン菜の
生海苔クリームスパゲッティ
Scallop, Turnip
and Green stem Vegetables Spaghetti
with Seaweed Cream Sauce

サンドイッチ ハンバーガー

Sandwiches and Burger

チーズバーガー
Cheese Burger



[トッピング] アボカド
[Optional Topping] Avocado

¥1,450
200

クロックムツシュー (ハムとチーズのホットサンドイッチ)
Croque Monsieur (Hot Sandwich of Ham and Cheese)

ミックスサンドイッチ (チーズ、ハム、ツナ、タマゴ)
Mixed Sandwiches (Cheese, Ham, Tuna, Egg)

1,100

1,100

具たくさんシェフズサラダ (ツナ・チキン・タマゴ・アボカド・トマト・サラミ など) ￥1,400
Cobb Salad (Tuna, Chicken, Egg, Avocado, Tomato, Salami and More)

スモークサーモン サラダ添え 1,300
Smoked Salmon with Green Salad

チーズ盛り合わせ 1,100
Assorted Cheeses

カプレーゼ (トマト、モッツアレラチーズ、バジル) 900
Caprese (Tomato, Mozzarella Cheese, Basil)



カプレーゼ
Caprese



つぶ貝・小柱(イタヤ貝)・きのこの
ガーリックバター焼き
Garlic Butter Grilled Shellfish,
Bay Scallops and Mushrooms



チリコンポテチーズ
Cheese Potato Chips with Chile Con Carne

つぶ貝・小柱(イタヤ貝)・きのこのガーリックバター焼き 1,200
Garlic Butter Grilled Shellfish, Bay Scallops and Mushrooms

ソーセージソテー サワークラウト添え 1,000
Sautéed Sausage with Sauerkraut

ケイジャンフライドチキン&フライドポテト 800
Cajun Fried Chicken & French Fries

チリコンポテチーズ (ポテトチップスのチーズ焼き チリビーンズ添え) 750
Cheese Potato Chips with Chile Con Carne

フライドポテト 500
French Fries

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)	¥950
ケーキ各種 (内容は係にお尋ねください 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)	690
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・シャーベットから2種類お選びください) Two Flavors of Ice Cream (Your choice from Vanilla, Chocolate, Strawberry, "Matcha" or Sherbet)	600
パンプディング フルーツ添え Bread Pudding with Fruits	600
チョコレートサンデー Chocolate Sundae	650
温かいフォンダンショコラとバニラアイス Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream	800
ヌガーグラッセとバナナのカラメリゼ添え Nougat Glacé and Caramelized Banana	900
クレープシュゼット バニラアイス添え Crêpe Suzette with Vanilla Ice Cream	900



パンプディング フルーツ添え
Bread Pudding with Fruits



チョコレートサンデー
Chocolate Sundae



温かいフォンダンショコラとバニラアイス
Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream

コーヒー 紅茶

Coffee and Tea

コーヒー (ホット / アイス) Coffee	¥550	カフェ・オ・レ (ホット / アイス) Café au lait	¥600
紅茶 (ホット / アイス) Tea	550	エスプレッソ Espresso	600
ハーブティー (カモミール・ベリーベリー・ハイビスカス・ペパーミント・ローズヒップ) Herbal Tea (Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip)			600

お飲物

Beverages

生ビール（中） Draft Beer (Medium)	¥720	生ビール（グラス） Draft Beer (Small)	¥640
瓶ビール（中瓶） Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo)(500ml)	750	エビスビール Premium Beer “Yebisu” (500ml)	800
グラスワイン（白・赤・スパークリング） Wine by the glass (White or Red or Sparkling)	700	ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer	650
月桂冠（180ml） Japanese Sake “Gekkeikan” (180ml)	700	ウイスキー（スコッチ・バーボン） House Whisky (Scotch or Bourbon)	700
焼酎（麦・芋） Sweet Potato Shochu “Mugi” or “Imo”	700		

カクテル

Cocktails

ジントニック Gin Tonic	¥700	ジンライム Gin Lime	700
モスコミュール Moscow Mule	¥700	スパモーニ Spumoni	700
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)			700
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)			700
スパークリングワイン & オレンジジュース Sparkling Wine and Orange Juice			800
スパークリングワイン & カシスリキュール Sparkling Wine and Cassis Liqueur			800

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 ¥550
緑黄色野菜ジュース Vegetable Juice	550	コーヒー または 紅茶 (ホット / アイス) 550 Coffee or Tea
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	600	カフェ・オ・レ (ホット / アイス) 600 Cafe au lait
コカ・コーラ Coca-Cola	550	エスプレッソ 600 Espresso
コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola zero	550	ホットチョコレート 600 Hot Chocolate
ジンジャーエール Ginger Ale	550	フロート (コーラ または コーヒー) 800 Float (Cola or Coffee)
ペリエ Perrier	650	ウーロン茶 550 Oolong Tea
ハーブティー (カモミール・ベリーベリー・ハイビスカス・ペパーミント・ローズヒップ) Herbal Tea (Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip)		600

グラススパークリングワイン

Sparkling Wine by the Glass

¥700

ハウスワイン（白・赤）

House Wine (White or Red)

[グラス]

700

[Glass]

[デキャンタ]

2,500

[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）

¥12,960

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）

¥5,400

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）

5,150

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）

4,400

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)



コート・デュ・ローヌ プレファランス（フランス / コート・デュ・ローヌ）

3,600

杏子や蜂蜜を思わせる香りの豊かな果実味のバランスが取れた生き生きとしたワイン（辛口）
Côtes du Rhône Préférence (France / Côtes du Rhône)

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）

¥5,200

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）

4,400

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）

4,100

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)



コート・デュ・ローヌ プレファランス（フランス / コート・デュ・ローヌ）

3,600

スパイシーな味わいと長い余韻が魅力的なワイン（ミディアムボディ）
Côtes du Rhône Préférence (France / Côtes du Rhône)

RESTAURANT
PATIO

*** 食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ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