

「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

「レストランパティオ」では諸般の事情によりメニュー内容を変更しております。  
ご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご理解頂きます様お願い申し上げます。

---

\*食材によるアレルギーや制限・制約のあるお客様は、係にお申しつけください

\*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



和風ガーリックバター醤油風味 ステーキ重



ふわトロオムライス ハヤシソース

**和風ガーリックバター醤油風味 ステーキ重 (カップスープ付き) ¥2,650**  
 Beef Steak Bowl Japanese Style (Sauce of Garlic Butter and Soy Sauce Flavor) with Cup Soup

**ふわトロオムライス ハヤシソース 1,650**  
 Chicken Pilaf under Omelet with Hashed Beef Sauce

**海の幸のトマトクリームスパゲッティ 1,450**  
 Tomato Cream Spaghetti of Seafood

**つぶ貝、海老、きのこのガーリックバター焼き 1,500**  
 Garlic Butter Grilled Shellfish, Shrimp and Mushroom



海の幸のトマトクリームスパゲッティ



つぶ貝、海老、きのこのガーリックバター焼き

**サイドサラダ**  
 Side Salad

¥320

**サイドスープ**  
 Side Cup Soup

¥320

※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

# オードブル

# Appetizers

ニース風サラダ  
Nice Style Salad

¥1,350



ニース風サラダ

グリーンサラダ  
Green Salad

720

## スープ

## Soup

オニオングラタンスープ

Baked French Onion Soup

¥720



オニオングラタンスープ

コーンスープ

Corn Soup

520

本日のスープ

Soup of the Day

520

## 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

Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce

¥1,850



真鯛のポワレ チェリートマトソース

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

2,650



ハンバーグステーキ

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

Hamburg Steak with Mushroom Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

1,600

ポークジンジャーステーキ

Pork Steak with Ginger Sauce

1,500

パンまたはライス  
Bread or Steamed Rice

¥270

※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.

\*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

# 帝国ホテル特製カレー

## 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



彩り野菜カレー (サラダ添え)

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)

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

## 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

1,600



ミックスサンドwich

ミックスサンドwich

ハム&チーズ、スモークサーモン、ツナ、キュウリ&トマト入

Mixed Sandwiches (Cheese & Ham, Smoked Salmon, Tuna and Cucumber&Tomato )

1,350

(ハム&チーズ、スモークサーモン、ツナ、キュウリ&トマト入)

## おつまみ

## Side Dishes & Snacks

ソーセージソテー レッドキャベツ マッシュポテト添え

Sauteed Sausage with Red cabbage and Mash Potato

¥1,100



フライドチキン レモン風味 オニオンリングフライ

Deep Fried Chicken Lemon Flavor and Fried Onion Ring

850



フライドポテト

French Fries

520

## パスタ & グラタン

## Pastas&Gratin

ミートソーススパゲッティ ボロネーゼ風 1,300

Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style



チキンとハム入り マカロニグラタン 1,250

Macaroni Gratin of Chicken and Ham

ミートソーススパゲッティ ボロネーゼ風

## ピザ

## Pizza



ピツツア マルゲリータ

Pizza Margarita

[スタンダード] ¥1,650 [ラージ] 2,050  
[25cm] [37cm]

# コース料理

## 春の味覚フェア Course

2022.4.01~30

Course



### オードブル

### Appetizer

合鴨肉と野菜のモザイク仕立て  
生ハムムースのスプレッド パンドエピスと共に

Duck meat and vegetables style of mosaic  
Spread of raw ham with pain d' épices



### 魚料理

### Fish Dish

真鯛の桜海老バターを纏ったオーブン焼き  
海苔の香りのクリームソース

Grilled sea bream with SAKURA shrimp butter  
Seaweed cream sauce



### 肉料理



### Meat Dish



ポークフィレ肉のポピエット  
茸とトリュフ風味マルサラソース

Pork fillet style of paupiette  
Marsala wine sauce with mushrooms and truffles



### デザート

### Dessert

イチゴのムース  
レモンジュレと一緒に

Strawberry mousse  
with lemon jelly

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) ¥4,900

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) 3,900

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) 2,900

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 ¥1,270  
Appetizer

肉料理 ¥2,140  
Meat Dish

魚料理 ¥2,140  
Fish Dish

デザート ¥ 870  
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 )

¥ 1,000

## ケーキ各種

700

(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 )

## クレープシュゼット バニラアイス添え

920

Crêpe Suzette with Vanilla Ice

## 温かいフォンダンショコラとバニラアイス

820

Chocolate Fondant with Vanilla Ice

## チョコレートサンデー

670

Chocolate Sundae

## アイス・ソルベの2色盛り合わせ

620

(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 )



チョコレートサンデー



チ温かいフォンダンショコラ バニラアイス添え



クレープシュゼット バニラアイス添え

※酒類のご提供に関しては、東京都の要請内容に準じます。

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 (芋、麦)	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	スプモーニ 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) Juice (Orange,Grapefruit,Apple,Tomato)		各 ¥570	
緑黄色野菜ジュース Vegetable Juice	570	コーヒー または 紅茶 (ホット / アイス) Coffee or Tea	570
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	620	カフェオレ (ホット / アイス) Cafe au lait	620
コカ・コーラ Coca-Cola	570	エスプレッソ (ダブル +150) Espresso	500
コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola zero	570	ホットチョコレート Hot Chocolate	620
ジンジャーエール Ginger Ale	570	フロート (コーラまたはコーヒー) Float (Cola or Coffee)	820
ペリエ Perrier	670	ウーロン茶 Oolong Tea	570
ハーブティー (カモミール、ベリーベリー、ハイビスカス、ペpermint、ローズヒップ) Herbal Tea ( Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip )		620	

# ワインリスト

Wine List

## グラススパークリングワイン

Sparkling Wine by the Glass

¥720

## 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 (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がりのワイン (辛口)  
Macon-Villages Chameroy ( France / Bourgogne )



### メッツアコロナピノ・グリージョリゼラヴア (イタリア/トレントイーノ) 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 )



### 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) 3,700

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)  
Cotes du Rhone Preference ( France / Cotes du Rhone )

## 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 )



### 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) 3,700

スペ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)  
Cotes du Rhone Preference ( France / Cotes du Rhone )

RESTAURANT  
PATIO

---

\* 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