

「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

## おすすめ料理

## Chef's Recommendations



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



海の幸のトマトクリームスパゲッティ

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



コールドミートの盛り合わせ



ジャーマンポテト

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

コールドミートの盛り合わせ 1,200  
Assorted Cold Meat

ジャーマンポテト 850  
German Potato

## コース料理

# Course



オードブル

# Appetizer

ハーブに包まれた天使の海老とタルタル  
土佐文旦のソース

Wrapped the Angel Shrimp in Herbs and Tartar with  
 TOSA BUNTAN Sauce



## 魚料理

## Fish Dish

金目鯛のポワレ 菜の花のエミュルジョン  
蛍烏賊と緑野菜のミモザ風

## Pin-fried Alfonsino and Emulsified Rape with Firefly and Green Vegetable Mimosa Style



## 肉料理

## Meat Dish

ポークフィレ肉のロースト ハーブバター風味  
赤ワインソース

## Roasted Pork Herbs Flavor with Red Wine Sauce



デザー卜

## Dessert

## アプリコットのムースとヨーグルト風アイス

## Persimmon Mousse and Yogurt 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) ¥4,900  
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

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

スモークサーモン ポテトサラダ添え

Smoked Salmon with Potato Salad

1,350

シーフードマリネ

Seafood Marinade

1,250



スモークサーモン ポテトサラダ添え

シーザーサラダ

Caesar Salad

1,120



シーザーサラダ

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

コーンスープ

Corn Soup

520

本日のスープ

Soup of the Day

520



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



有頭海老フライ タルタルソース添え

有頭海老フライ タルタルソース添え

Deep Fried Prawn with Tartar Sauce

¥2,650



真鯛のポワレ チェリートマトソース

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

サーモNSTeak

タルタルソースまたはチェリートマトソース

1,850

Salmon Steak with Tartar Sauce or Cherry Tomato Sauce

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 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



ハンバーグステーキ

ビーフストロガノフ バターライス添え

Beef Stroganoff with Steamed Butter Rice

1,500

チキンの煮込み バスク風

Steawed Chicken Basque Style

1,500



チキンの煮込み バスク風

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.

# 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 アメリケーヌソース 1,400  
Seafood Pilaf with Americane 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 & Burgers



アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥1,500  
American Clubhouse Sandwiches

チーズバーガー 1,600  
Cheese Burger

[トッピング] アボカド 210  
[Optional Topping] Avocado



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 1,350  
(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 & Cucumber, Smoked Salmon, Ham and Tuna)

パスタ & 麺

Pastas&Noodle

真鱈とキノコのアンチョビ風味のクリームスパゲッティ  
Cream Spaghetti of Pacific cod and Mushroom Flavored Anchovy ¥1,450

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

ジャージメン  
炸鶏麺 (鶏唐揚げのせ汁そば) 1,120  
Jyaji-men ( Noodle Soup with Deep Fried Chicken )

チキンとハム入り マカロニグラタン 1,250  
Macaroni Gratin of Chicken and Ham



真鱈とキノコのアンチョビ風味の  
クリームスパゲッティ



ミートソーススパゲッティ ボロネーゼ風

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] ¥1,650 [ラージ] 2,050  
[25cm] [37cm]



鴨のテリヤキ 柚子胡椒風味のピッツア

鴨のテリヤキ 柚子胡椒風味のピッツア  
Pizza with TERIYAKI of Duck Flavored YUZU Pepper

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

## おつまみ

## Side Dishes & Snacks

チーズ盛り合わせ バケット添え ¥1,120

Assorted Cheeses with Bucket

ソーセージノデー レッドキャベツ マッシュポテト添え

Sauteed Sausage with Red cabbage and Mush Potato 1,100



ソーセージノデー  
レッドキャベツ マッシュポテト添え

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



フライドチキン レモン風味 オニオンリングフライ

フライドポテト

French Fries

520

## コーヒー & ティー

## Coffee & Tea

コーヒー (ホット / アイス)

Coffee

¥570

カフェオレ (ホット / アイス)

Café au lait

¥ 620

紅茶 (ホット / アイス)

Tea

570

エスプレッソ (ダブル +150)

Espresso

500

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) 620

Herbal Tea ( Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip )



## 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。 本日で用意の品をお席までお持ちいたします)

Cake of the Day ( Your choice )

## アイス・ソルベの3種とシフォンケーキ

920

3types Ice,sherbet with Chiffon Cake



アイス・ソルベの3種とシフォンケーキ

## 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



クレープシュゼットバニラアイス添え

## チョコレートサンデー

670

Chocolate Sundae

## パンプディング フルーツ添え

620

Bread Pudding with Fruits



温かいフォンダンショコラとバニラアイス

## 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 )

## フレンチトースト

数量限定

1,120

French Toast Limited Quantities

[トッピング] バニラアイス

310

[Optional Topping] Vanilla Ice



チョコレートサンデー



パンプディング フルーツ添え



フレンチトースト

お飲物

Beverages

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（麦、芋） Shochu (Barley or Potato)	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、ペパーミント、ローズヒップ） Herbal Tea ( Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip )			620

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 [デキャンタ] 2,550  
[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) ¥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・ヴィラージュシュラムロワ (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ワイン (辛口)  
Mâcon-Villages Chameroy ( France / Bourgogne )



メツァコロナピノ・グリージョリゼレヴァ (イタリア/トレンティーノ) 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)  
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) ¥5,300  
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 / 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) 4,500  
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