

「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



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

Wraped 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  
螢烏賊と緑野菜のミモザ風

Pan-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



## デザート

## Dessert

アプリコットのムースとヨーグルト風アイス

Persimmor 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を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 brea

## 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



スモークサーモン ポテトサラダ添え

シーフードマリネ  
Seafood Marinade

1,250

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



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

\*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** ￥2,650

Deep Fried Prawn with Tartar Sauce



真鯛のポワレ チェリートマトソース

1,850

**真鯛のポワレ チェリートマトソース**

Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce

**サーモンステーキ  
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** 1,500

Beef Stroganoff with Steamed Butter Rice

**チキンの煮込み バスク風** 1,500

Steamed Chicken Basque Style



チキンの煮込み バスク風

**ポークジンジャーステーキ** 1,500

Pork Steak with Ginger Sauce

**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を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カヌソース 1,400  
Seafood Pilaf with Americane Sauce

## 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



(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 & Cucumber, Smoked Salmon, Ham and Tuna )

1,350

## パスタ & 麺

## Pastas&Noodle

真鯛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



真鯛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

Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style

1,300

ジャージメン  
炸鶏麺 (鶏唐揚げのせ汁そば)

Jyajii-men ( Noodle Soup with Deep Fried Chicken )

1,120



ミートソーススパゲッティ ボロネーゼ風

チキンとハム入り マカロニグラタン

Macaroni Gratin of Chicken and Ham

1,250

## ピツツア

## Pizza



ピツツア マルゲリータ

ピツツア マルゲリータ

Pizza Margarita

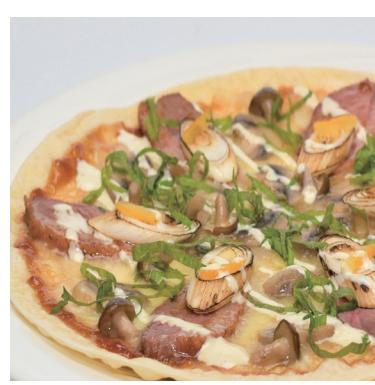
[スタンダード] ¥1,650

[25cm]

[ラージ]

2,050

[37cm]



鴨のテリヤキ 柚子胡椒風味のピツツア

鴨のテリヤキ 柚子胡椒風味のピツツア

Pizza with TERIYAKI of Duck Flavored YUZU Pepper

[スタンダード] 1,650

[25cm]

[ラージ]

2,050

[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



ソーセージソテー レッドキャベツ マッシュポテト添え  
Sautéed 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 520

French Fries

## 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。 本日ご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

## アイス・ソルベの3種とシフォンケーキ

920

3types Ice,sherbet with Chiffon Cake

## クレープシュゼット バニラアイス添え

920

Crêpe Suzette with Vanilla Ice



クレープシュゼットバニラアイス添え

## 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

## 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

[Optional Topping] Vanilla Ice

310



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

※写真はイメージです

# 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
モスクミュール 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 ￥720

Sparkling Wine by the Glass

ハウスワイン (白または赤) [グラス] 720 [デキャンタ] 2,550

House Wine ( White or Red ) [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)  
Mâcon-Villages Chameroy ( France / Bourgogne )

■ メツツアコロナピノ・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)  
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 / 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)  
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