

「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

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

- オードブル盛り合わせ
- ・ベニズワイガニとアボカドのクリームチーズ
 - ・合鴨のロースと紫芋のフォンダン オレンジ添え
 - ・イカとインゲン豆とセロリのサラダ バジル風味
 - ・塩漬け牛タンのゼリー寄せ 和風ラビゴットソース

Assorted Appetizer

- ・ Crab and Avocado Cream Cheese Dip
- ・ Duck Loin and Fondant of Purple Sweet Potato with Orange
- ・ Salad of Squid and Kidney Bean, Celery with Basil Flavor
- ・ Salted Beef Tongue Jelly with Japanese-Style Ravigote Sause



魚料理 Fish Dish

アトランティックサーモンのポワレ
アーティチョークのバリゲール風
Pan-fried Salmon with Artichokes Barigoule Style



肉料理 Meat Dish

牛バラ肉の赤ワイン煮込み ブルギニョン
根野菜とヌイユ添え
Stewed of Beef, Bourguignon Style
with Root Vegetables and Neuil



デザート Dessert

いちごのムース バニラアイスと共に
Mousse of Strawberry with Vanilla Ice

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 ¥1,600 肉料理 ¥2,550
Appetizer Meat Dish

魚料理 2,550 デザート 1,100
Fish Dish 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.

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

Beef Tenderloin Steak with Madeira Sauce

¥4,000

チキンピラフのオムライス ハッシュドビーフソース

Chicken Pilaf Omelet Rice with Hashed Beef Sauce

1,700

海の幸のトマトクリームスパゲッティ

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

1,900

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

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



オーダブル

Appetizers

生ハムとサラミソーセージ ピクルス野菜添え ￥1,500
Raw Ham and Sarami Sausage with Pickled Vegetables

スモークサーモン ハーブサラダ添え 1,500
Smoked Salmon with Herb Salad

ニース風サラダ 1,400
Nice Style Salad

シーザーサラダ 1,300
Caesar Salad

グリーンサラダ 750
Green Salad

ポテトサラダ 600
Potato Salad

チーズとドライフルーツの盛り合わせ 1,400
Assorted Cheese and Dried Fruits

チーズ各種 (下記よりお選びください) 各1,000
A.ブリー (20g×2・フランス)
B.ゴルゴンゾーラ ピカンテ (15g×2・イタリア)
Various Cheese
Brie (20g×2・France) or Gorgonzola Piccante (15g×2・Italy)



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 ￥800
Baked French Onion Soup

コーンスープ 600
Corn Soup

本日のスープ 600
Soup of the Day



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 2,000
カフェドパリ風
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 ¥3,000
Beef Steak with "Teriyaki" Sauce or Madeira Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

ハンバーグステーキ オニオンソース または ポン酢 1,700
Hamburger Steak with Onion Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce



ハンバーグステーキ オニオンソース

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



ポークジンジャーステーキ

サイドサラダ ¥350 サイドスープ ¥350
Small Salad 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

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



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

鶏モモ肉と白菜のクリームスパゲッティ



鶏モモ肉と白菜のクリームスパゲッティ

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] ¥1,900 [ラージ] ¥3,200



パプリカとポテトのボロネーズ風 ピッツア

季節のピッツア 1,900
Seasonal Pizza
パプリカとポテトのボロネーズ風 ピッツア

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

ソーセージノデーとベーコンノデー マッシュポテト添え

Sauteed Sausage and Bacon with Mushed Potatoes

1,500



ソーセージとベーコンノデー マッシュポテト添え

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

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

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。 本日で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



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]

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） Juice (Orange,Grapefruit,Apple,Tomato)		各 ¥700	
ウーロン茶 Oolong Tea	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
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		


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

 ブルゴーニュ・シャルドネ (フランス/ブルゴーニュ) ￥7,500
柑橘類や洋梨の香りが漂う優しくなめらかな味わいのワイン (ミディアムボディ)
Bourgogne Chardonnay (France / Bourgogne)


 ソーヴィニヨンブラン・アティテュード (フランス/ロワール) 7,500
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りのワイン (辛口)
Sauvignon Blanc Attitude (France / Loire)

 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)


赤ワイン Red wine


 ジョセフ・ドルーアン ピノ・ノワール (フランス/ブルゴーニュ) ￥8,500
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りのワイン (辛口)
Joseph Drouhin Pinot Noir (France / Bourgogne)

 クラレンドル・ルージュ (フランス/ボルドー) 7,800
芳醇と際立つ果実味となめらかなタンニンが魅力の気品あるワイン (フルボディ)
Clarendelle Rouge (France / Bordeaux)

 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 Aikane (Japan)

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
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
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
Bourgogne 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
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)