

「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

# 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グール風

#### Pan-fried Salmon with Artichokes Barigoule Style

### 肉料理

### Meat Dish

#### 牛バラ肉の赤ワイン煮込み ブルギニヨン

#### 根野菜とヌイユ添え

#### Stewed of Beef, Bourguignon Style with Root Vegetables and Neul

### 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  
Appetizer

肉料理 ¥2,550  
Meat Dish

魚料理 2,550  
Fish Dish

デザート 1,100  
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)



# オードブル

# 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

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



ニース風サラダ

グリーンサラダ 1,300

Green Salad



ポテトサラダ

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)

# スープ

# Soup

オニオングラタンスープ ￥ 800

Baked French Onion Soup



オニオングラタンスープ

コーンスープ 600

Corn Soup



本日のスープ 600

Soup of the Day

\*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



真鯛のボワレ 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



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

¥3,000



ハンバーグステーキ オニオンソース

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



ポークジンジャーステーキ

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

サイドサラダ  
Small Salad

¥350

サイドスープ  
Cup of Soup

¥350

パンまたはライス  
Bread or Steamed Rice

300

※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



彩り野菜カレー (サラダ添え)

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)

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

# 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 Sandwiches

¥1,800

アメリカンクラブハウスサンド  
American Clubhouse Sandwiches

1,800



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)

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

(ハム&チーズ、スモークサーモン、ツナ、キュウリ&トマト入)

## パスタ

## Pastas

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

¥1,900



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  
Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style

1,500



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  
Macaroni Gratin of Chicken and Ham

1,500

季節のパスタ  
Seasonal Pasta

1,900

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] ¥1,900 [ラージ] ¥3,200



パプリカとポテトのボロネーズ風 ピツツア

季節のピツツア  
Seasonal Pizza

1,900

パプリカとポテトのボロネーズ風 ピツツア

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

ソーセージソテーとベーコンソテー マッシュポテト添え

Sauteed Sausage and Bacon with Mashed Potatoes

1,500



ソーセージとベーコンソテー 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



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

オニオングリーンフライ 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

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)  
Draft Beer (Medium)

¥900

生ビール (小)  
Draft Beer (Small)

¥750

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)  
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)

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

[グラス] 2,300 [ボトル] 14,000

Japanese Sake "Gekkeikan" ( 180ml )

[Glass] [Bottle]

黒田庄町田高

Japanese Sake "Kurodashocytako"

# デザート

# Desserts

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。 本日ご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 <sup>ー</sup> 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)



# お飲物

# Beverages

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 "Kurodashocytako"		[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
コカ コーラ Coca-Cola	700
ジンジャーエール Ginger Ale	700
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	780
ペリエ Perrier	800
ホットチョコレート Hot Chocolate	820
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
紅茶(ホット/アイス) Tea(Hot/Iced)	800
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
緑茶 Green Tea	800
フロート(コーラ/コーヒー) Float (Cola/Coffee)	1,050

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/シャンパニュ) ¥15,8002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がりのワイン (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がりのワイン (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ア (イタリア/トレントイノ) 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・ドゥーランピノ・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がりのワイン (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芳醇さ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 Aiakane ( 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  
[Glass] [Bottle]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  
[Glass] [Bottle]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  
Biurgogne Aligote (White Wine)コトー・ブルギニヨン (赤ワイン) [グラス] 2,000 [ボトル] 12,000  
[Glass] [Bottle]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)