

「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 1 周年記念メニュー



アミューズ

イカとトマト風味のアランチーニ
キャビアを添えて

アラカルト
¥700-

前菜

ベニズワイガニと林檎のエミエット ストラッチャテッラチーズ
ビーツとカブを纏った海老と魚介のジュレ
イチジクと生ハムのカスタードアーモンドミルク
大山鶏のガランティーマ プルーンの赤ワイン煮

¥1600-

魚料理

金目鯛のヴェルモット酒蒸し ポワソンソース仕立て
白菜とウイキョウのブレゼと共に

¥2550-

肉料理

国産牛肉の茸デュクセル網脂の包み焼き マッシュルームソース
紫芋のパルマンティエを添えて

¥2550-

デザート

モンブランとラムレーズンアイスと一緒に

¥1100-

コース

A コース (アミューズ / 前菜 / 魚料理 / 肉料理 / デザート)

¥7000-

B コース (前菜 / 魚料理 又は 肉料理 / デザート)

¥5000-

C コース (本日のスープ / 魚料理 又は 肉料理 / シャーベット)

¥3500-

コースにはライス又はパン / コーヒー又は紅茶がついております。

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

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 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 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

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
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

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

海老とホタテ貝の夏野菜 シチリア風 スパゲッティ

1,900



海老とホタテ貝 シチリア風
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



ムール貝とヤリイカ 夏野菜
バルサミコスのマリネ ピッツア

季節のピッツア

Seasonal Pizza

1,900

ムール貝とヤリイカ 夏野菜 バルサミコ酢のマリネ 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

ソーセージノテとベーコンノテ マッシュポテト添え

Sauteed Sausage and Bacon with Mashed Potatoes

1,500

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



ソーセージとベーコンノテ マッシュポテト添え

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)

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

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 ¥1,000
(ホワイトラム・抹茶リキュール)
(White Rum • Matcha Liqueur)

木漏れ日 ~Komorebi~ 850
(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 "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・ヴィラージュシュラムロワ (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)
Josepf 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 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
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
Biurgogne 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)